

**PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER
KOTA DENPASAR**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Oleh :

PRAMUDITA DHARMA MEGA

NIM : 2020406003

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2023

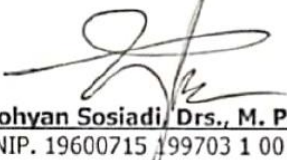
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR


PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER KOTA DENPASAR

NAMA : PRAMUDITA DHARMA MEGA
NIM : 2020406003
JURUSAN : PERHOTELAN
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


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

Pembimbing Pendamping,


Mandradhitya Kusuma P., SST. Par., M. Sc.
NIP. 19851224 201101 1 010

Bandung, 14 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

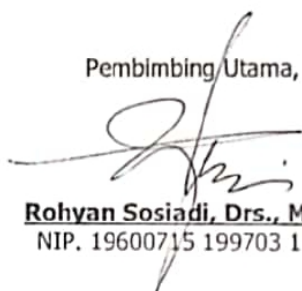
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER KOTA DENPASAR


NAMA : PRAMUDITA DHARMA MEGA
NIM : 2020406003
JURUSAN : SENI KULINER
PROGRAM STUDI : PERHOTELAN

Pembimbing Utama,



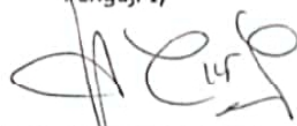
Rohyan Sosiadi, Drs., M. Pd.
NIP. 19600715 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,




Mandradhitya Kusuma P., SST. Par., M. Sc.
NIP. 19851224 201101 1 010

Penguji I,



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

Penguji II,




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

Bandung, 15 Agustus 2023

Mengetahui,


Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Pramudita Dharma Mega
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 15 September 2002
NIM : 2020406003
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Kota Denpasar 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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 15 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



Pramudita Dharma Mega

NIM 2020406003

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan Rahmat-Nya yang diberikan sehingga penulis dapat menjalankan dan menyelesaikan penelitian Tugas Akhir dengan judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER KOTA DENPASAR”** tepat waktu di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dengan tujuan dalam penulisan tugas akhir ini untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan yang wajib dipenuhi sebagai mahasiswa Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Selain itu, penulis berharap agar tugas akhir ini bisa menjadi wadah untuk menambah wawasan dalam mengembangkan kuliner Kota Denpasar.

Penulis menyadari dalam penyusunan tugas akhir ini dapat terlaksana dengan lancar berkat dukungan, kontribusi, dan arahan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikannya dengan baik. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang terlibat, yaitu kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc. selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., MM. Par. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par, MM.Par., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.

4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner.
5. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd. selaku Pembimbing Utama.
6. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, S.ST.Par., M.Sc. selaku Pembimbing Pendamping.
7. Seluruh staff pengajar Program Studi Seni Kuliner yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.
8. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan motivasi, semangat, doa, dan dukungan mental maupun material.
9. Seluruh teman-teman SKU 6A yang bersama-sama menemani dari awal hingga akhir semester ini.
10. Seluruh pihak yang terlibat dalam penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari dalam penulisan tugas akhir ini masih banyak kekurangan, sehingga diharapkan adanya kritik dan saran membangun agar penulis bisa berkembang di kemudian hari. Penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna dan menjadi referensi yang berarti bagi pembaca nantinya.

Bandung, Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	4
1. Tujuan Formal	4
2. Tujuan Operasional.....	4
C. Usulan Produk	5
D. Tinjauan Produk	6
1. Tema.....	6
2. Jenis Produk.....	7
3. Usulan Resep	13
4. Food Cost, Dish Cost dan Selling Price	32
5. Daftar Kandungan Gizi.....	40
E. Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan	46
1. Lokasi.....	46
2. Waktu.....	46
BAB II	47
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	47
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	47
1. <i>Working Plan</i>	47
2. <i>Time Table</i>	53
3. Daftar Kebutuhan Bahan dan <i>Purchasing List</i>	55
4. Daftar Kebutuhan Alat	57
5. Menu Makanan yang Akan Disiapkan di Rumah	58
6. Menu Makanan yang Akan Dibuat di Ruang Uji Sidang.....	59

7. Matrix Perencanaan Kegiatan.....	60
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	61
C. Kendala dan Hambatan	68
BAB III.....	70
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	70
A. Pelaksanaan Kegiatan Persiapan.....	70
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	71
C. Evaluasi oleh Penguji Sidang	73
BAB IV	75
KESIMPULAN DAN SARAN	75
A. Kesimpulan	75
B. Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN.....	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Kesuna Cekuh.....	7
Gambar 2 Sketsa Rujak Bulung.....	9
Gambar 3 Sketsa Sup Ayam Garang Asem.....	10
Gambar 4 Sketsa Timbungan, Nasi Yasa, Jukut Urap, Sambal Tuung	11
Gambar 5 Sketsa Jaje Bali	12
Gambar 6 Sketsa Es Kuwut Mojito.....	12

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 RESEP KESUNA CEKUH.....	13
TABEL 1. 2 RESEP RUJAK BULUNG	16
TABEL 1. 3 RESEP SUP AYAM GARANG ASEM.....	18
TABEL 1. 4 RESEP TIMBUNGAN.....	21
TABEL 1. 5 RESEP JAJE BALI.....	27
TABEL 1. 6 RESEP ES KUWUT MOJITO.....	32
TABEL 1. 7 BIAYA KESUNA CEKUH.....	33
TABEL 1. 8 BIAYA RUJAK BULUNG	34
TABEL 1. 9 BIAYA SUP AYAM GARANG ASEM.....	35
TABEL 1. 10 BIAYA TIMBUNGAN.....	36
TABEL 1. 11 BIAYA JAJE BALI.....	37
TABEL 1. 12 BIAYA ES KUWUT MOJITO.....	38
TABEL 1. 13 TOTAL PERKIRAAN BIAYA	39
TABEL 1. 14 PERKIRAAN HARGA JUAL.....	40
TABEL 1. 15 KANDUNGAN GIZI KESUNA CEKUH	41
TABEL 1. 16 KANDUNGAN GIZI RUJAK BULUNG	42
TABEL 1. 17 KANDUNGAN GIZI SUP AYAM GARANG ASEM.....	42
TABEL 1. 18 KANDUNGAN GIZI TIMBUNGAN	43
TABEL 1. 19 KANDUNGAN GIZI JAJE BALI	44
TABEL 1. 20 KANDUNGAN GIZI ES KUWUT MOJITO	45
TABEL 1. 21 TOTAL KANDUNGAN GIZI KESELURUHAN	46
TABEL 2. 1 RENCANA KERJA KESUNA CEKUH	48
TABEL 2. 2 RENCANA KERJA RUJAK BULUNG.....	49
TABEL 2. 3 RENCANA KERJA SUP AYAM GARANG ASEM	49
TABEL 2. 4 RENCANA KERJA TIMBUNGAN	50
TABEL 2. 5 RENCANA KERJA JAJE BALI	51
TABEL 2. 6 RENCANA KERJA ES KUWUT MOJITO	52
TABEL 2. 7 PERENCANAAN PERSIAPAN DI RUMAH	53
TABEL 2. 8 PERENCANAAN PELAKSANAAN DI RUANG UJI	54
TABEL 2. 9 DAFTAR KEBUTUHAN PANGAN.....	55
TABEL 2. 10 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT.....	57
TABEL 2. 11 KEGIATAN YANG DILAKUKAN DI RUMAH.....	58
TABEL 2. 12 KEGIATAN YANG DILAKUKAN DI RUANG UJI	59
TABEL 2. 13 MATRIX PERENCANAAN KEGIATAN.....	60
TABEL 2. 14 <i>Amuse Bouche</i> KESUNA CEKUH.....	61
TABEL 2. 15 <i>Appetizer</i> RUJAK BULUNG.....	62
TABEL 2. 16 <i>Soup</i> SUP AYAM GARANG ASEM	63
TABEL 2. 17 <i>Main Course</i> TIMBUNGAN	64
TABEL 2. 18 <i>Dessert</i> JAJE BALI.....	66
TABEL 2. 19 <i>Beverage</i> ES KUWUT MOJITO	68
TABEL 3. 1 DOKUMENTASI SIDANG.....	72

DAFTAR PUSTAKA

- Agmasari, S. (2021, April 16). *Google*. Retrieved from KOMPAS.com:
<https://www.kompas.com/food/read/2021/04/16/130800175/resep-es-kuwut-bali-takjil-asam-manis-segar>
- Agung, N. M. (2010). Pawon Bali 60 Resep Makanan Khas Bali Pilihan. In N. M. Agung, *Pawon Bali 60 Resep Makanan Khas Bali Pilihan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ariani, R. P. (2017). *Mengenal Kuliner Bali*. Depok: PT RajaGrafindo Persada.
- Ariyani, I. (2006). *Analisa Penerapan Food Cost Control Process Dengan CVP Analysis Guna Mengoptimalkan Profit di Golden Restaurant Kediri*, 7.
- Balicooks. (2023, Februari 12). *Google*. Retrieved from Youtube:
https://www.youtube.com/watch?v=BwdRvr_hoEU
- Cooking, J. (2022, Juli 25). *Google*. Retrieved from Youtube:
<https://www.youtube.com/watch?v=S3h4TntF1KQ&t=194s>
- Evans, & Collier. (2007). Operations Management. In D. A. Evans, *Operations Management* (p. 589). UK: Prentice Hall.
- Katrina. (2023, Februari 15). *Google*. Retrieved from allrecipes:
<https://www.allrecipes.com/recipe/193307/easy-mochi/>
- Kementrian Agama Republik Indonesia Kantor Kota Denpasar. (2020, Maret 13). Retrieved from Jumlah Umat Beragama di Kota Denpasar:
<https://bali.kemenag.go.id/denpasar/artikel/jumlah-umat-beragama-di-kota-denpasar>
- KER Provinsi Bali Triwulan IV 2009. (2010). *KER Provinsi Bali Triwulan IV 2009*. Retrieved from KER Provinsi Bali Triwulan IV 2009:
<http://www.bi.go.id/NR/rdonlyres/4FA3BEDA-3E0F-4BF5-AFC5-F119D4E22696/18961/KERProvinsiBaliTriwulanIV2009.pdf>
- Kho, B. (2016, Juni 21). *Google*. Retrieved from Ilmu Manajemen Industri:
<https://ilmumanajemenindustri.com/pengertian-gantt-chart-cara-membuat-gantt-chart/>
- Kitchen, N. B. (2019, Juli 19). *Google*. Retrieved from Youtube:
<https://www.youtube.com/watch?v=a8U8FP64Nrg>
- Kitchen, N. B. (2020, Agustus 28). *Google*. Retrieved from Youtube:
<https://www.youtube.com/watch?v=iSv7WGeuLRA>
- Myhrvold, N. (2011). *Modernist Cuisine : The Art and Science of Cooking*. New York: The Cooking Lab.

- Nafarin, M. (2009). Penganggaran Perusahaan. In M. Nafarin, *Penganggaran Perusahaan Edisi 3* (p. 4). Jakarta: Penerbit Salemba 4.
- Pawirodihardjo, B. (2005). Analisis Food Product : Study Food Cost dan Pedoman Training. In B. Pawirodihardjo. Yogyakarta: Andi.
- Potter, P. (2010). In P. Potter, *Fundamental Of Nursing : Concept, Process, and Practice* (p. 274). Jakarta: EGC.
- Raassen, A. (2022, Februari 8). *Google*. Retrieved from Youtube:
<https://www.youtube.com/watch?v=gmHnbPwztgw&t=242s>
- Solikhin, & Cahyo. (2015). Analisis Peranan Purchasing Terhadap Proses Pengadaan Barang di Hotel Lorin Solo. 4.
- Untari, D. (2010). 30 Menu 2 Hidangan Masakan Bali. In D. Untari, *30 Menu 2 Hidangan Masakan Bali*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wikipedia*. (2023). Retrieved from Bali: <https://id.wikipedia.org/wiki/Bali>
- Yolanda, Y. (2022, Mei 2). *Google*. Retrieved from detikFood:
<https://food.detik.com/resep-pembaca/d-6059682/resep-pembaca-resep-bubur-sumsum-panna-cotta-yang-creamy-manis>