

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER DAERAH CEPU,

JAWA TENGAH

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh ujian akhir

Program Diploma III



Disusun oleh :

VIOLA NAJLA KAMILA WANDANI

NIM.: 2020406006

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Daerah Cepu, Jawa Tengah

NAMA : Viola Najla Kamila Wandani
NIM : 2020406006
JURUSAN : Perhotelan
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



R. Sondjana A. Suganda, S.Sos.,
MM.Par.
NIP 19720322 200502 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 14 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

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



SURAT PERNYATAAN

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Viola Najla Kamila Wandani
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang, 19 Desember 2002
NIM : 2020406006
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Daerah Cepu, Jawa Tengah

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,



KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga Penulis dapat menyelesaikan penelitian dengan judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER DAERAH CEPU, JAWA TENGAH”**. Ucapan terimakasih juga penulis haturkan kepada kedua orang tua yang telah menjadi sumber inspirasi penulis dan saudari kandung yang telah memberikan banyak motivasi kepada penulis.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program Diploma III Program Studi Seni Kuliner, yang wajib di penuhi oleh seluruh mahasiswa kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Dalam melaksanakan penelitian ini, penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, penelitian ini tidak akan dapat berjalan dengan lancar. Oleh karena itu pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A.,M.M.Par., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par,MM.Par., selaku Ketua Jurusan *Hospitality*.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par., selaku Ketua Prodi Seni Kuliner.

5. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc., selaku Dosen Pembimbing 1 dalam penyusunan penelitian ini.
6. Ibu Nur Komariah, S.Sos.,MM., selaku Dosen Pembimbing 2 dalam penyusunan penelitian ini.
7. Seluruh Dosen, dan staf pada Program Studi Seni Kuliner yang tidak dapat penulis sebut satu persatu.
8. Bapak Sugiarno selaku sumber penulis yang merupakan penduduk asli dan pemilik usaha rumah makan Cepu di Tangerang, Banten.
9. Teman-teman di kelas SKU 6A yang senantiasa menemani penulis dari awal sampai akhir semester ini.
10. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebut satu persatu, yang telah memberikan bantuan, dorongan, dan peran dalam mengerjakan penulisan ini.

Hasil penelitian ini telah disusun sebaik-baiknya, namun penulis menyadari bahwa penulisan ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu kritik serta saran yang membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan dari Tugas Akhir ini.

Bandung, 21 Agustus 2023

Viola Najla Kamila Wandani

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	6
1.2.1 Tujuan Formal	6
1.2.2 Tujuan Operasional	6
1.3 Usulan Produk Makanan.....	6
1.3.1 Perencanaan Menu.....	6
1.3.2 Usulan menu set menu fine dining	7
1.3.3 Penjelasan Produk.....	8
1.3.4 Usulan resep.....	13
1.3.5 <i>Food Cost, Dish Cost dan Selling Price</i>	36
1.3.6 Daftar Nilai Gizi	42
BAB II.....	48
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	48
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	48

2.1.1	Working Plan.....	48
2.1.2	Matriks Perencanaan Kegiatan Produk	56
2.1.3	Time Table	56
2.1.4	Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan Baku	58
2.2	Pelaksanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Produk.....	62
2.2.1	Kendala dan Hambatan	70
BAB III		71
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....		71
3.1	Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	71
3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	72
BAB IV		76
KESIMPULAN DAN SARAN		76
4.1	Kesimpulan	76
4.2	Saran	76
LAMPIRAN.....		79

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 sketsa Iwak Pe Asap.....	8
Gambar 2 sketsa Pecel Sayur	9
Gambar 3 sketsa Asam Asam Cepu	10
Gambar 4 sketsa Lontong Opor	11
Gambar 5 sketsa Egg Roll Waluh	12
Gambar 6 Proses memanaskan bahan	73
Gambar 7 Proses pemotongan ayam opor.....	73
Gambar 8 Proses mempersiapkan bahan	74
Gambar 9 Proses presentasi	74
Gambar 10 Proses evaluasi dengan penguji.....	75

DAFTAR TABEL

TABEL 1 Iwak Pe Asap	14
TABEL 2 Pecel Sayur	18
TABEL 3 Asam-Asam Cepu.....	22
TABEL 4 Lontong Opor	27
TABEL 5 <i>Egg Roll</i> Waluh	32
TABEL 6 <i>Recipe, Food Cost, Dish Costing</i> Iwak Pe Asap.....	37
TABEL 7 <i>Recipe, Food Cost, Dish Costing</i> Pecel Sayur	38
TABEL 8 <i>Recipe, Food Cost, Dish Costing</i> Asam-Asam Cepu	39
TABEL 9 <i>Recipe, Food Cost, Dish Costing</i> Lontong Opor	40
TABEL 10 <i>Recipe, Food Cost, Dish Costing</i> <i>Egg Roll</i> Waluh	41
TABEL 11 <i>Selling Price</i> Satu Set Menu.....	42
TABEL 12 Kandungan Gizi Iwak Pe Asap.....	43
TABEL 13 Kandungan Gizi Pecel Sayur	44
TABEL 14 Kandungan Gizi Asam-Asam Cepu	45
TABEL 15 Kandungan Gizi Lontong Opor	46
TABEL 16 Kandungan Gizi <i>Egg Roll</i> Waluh	47
TABEL 17 Total Kandungan Gizi	47
TABEL 18 Perencanaan Kerja Iwak Pe Asap	49
TABEL 19 Perencanaan Kerja Pecel Sayur	50
TABEL 20 Perencanaan Kerja Asam-Asam Cepu.....	51
TABEL 21 Perencanaan Kerja Lontong Opor	53
TABEL 22 Perencanaan Kerja <i>Egg Roll</i> Waluh	55
TABEL 23 Matriks Perencanaan Produk	56
TABEL 24 Perencanaan Latihan Kerja.....	57
TABEL 25 Perencanaan Kerja Saat Sidang	58
TABEL 26 Daftar Peralatan.....	59
TABEL 27 Daftar Bahan.....	60
TABEL 28 Kegiatan Latihan Pembuatan Iwak Pe Asap.....	62
TABEL 29 Kegiatan Latihan Pembuatan Pecel Sayur	64
TABEL 30 Kegiatan Latihan Pembuatan Asam-Asam Daging	65
TABEL 31 Kegiatan Latihan Pembuatan Lontong Opor	67
TABEL 32 Kegiatan Latihan Pembuatan <i>Egg Roll</i> Waluh.....	66

DAFTAR PUSTAKA

- Achroni, D. (2017). Belajar dari Makanan Tradisional Jawa. In D. Achroni, Belajar dari Makanan Tradisional Jawa (p. 1). Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Baladewa. (2022, Februari 15). Google. Terdapat pada Bhineka.com: https://www.bhinneka.com/blog/apa-itu-nutrisi-pengertian-dan-manfaat-nutrisi-untuk-tubuh/#Apa_Itu_Nutrisi
- Bernard, M. (1980). Terdapat pada Food Processor Cookbook (p. 65). Australia: Bay Books.
- Chambers, R. (1995). Penerangan Ekonomi dan Sosial. Jakarta: Ip3es.
- Collins English Dictionary. (2010). United Kingdom: HarperCollins.
- Cost Control Techniques. (2006). In G. C. Essential.
- Dispermadesdukcapi. (2022, Juni). D Terdapat pada <https://dispermadesdukcapi.jatengprov.go.id/e-ppid/index.php/data/kategori/?id=4>
- DPR. (2009, Januari 16). Peraturan Undang-Undang (UU) No.10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan. 3-4. Jakarta, Indonesia: Pemerintah Pusat.
- DR. Taufiqurokhman, S. M. (2008). Konsep dan Kajian Ilmu Perencanaan. Jakarta : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Prof. Dr. Moestopo Beragama.
- Fardiaz, D. (1998). Peluang, Kendala, dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional.
- Hendriyani, I. G. (2022, Mei). Google. Terdapat pada Kemenparekraf.go.id: <https://kemenparekraf.go.id/berita/siaran-pers-indeks-kinerja-pariwisata-indonesia-raih-peringkat-ke-32-besar-dunia-menurut-wec>
- Hidayat, A. A. (2008). Pengantar Ilmu Kesehatan Anak untuk Pendidikan Kebidanan. Jakarta: Salemba Medika.
- Indriani, E. (2017). Homemade Baking. In E. Indriani, Homemade Baking (p. 18). Depok: PT. Kawan Pustaka.
- Jeana. (2014, Januari). Google. [surfandsunshine.com: https://www.surfandsunshine.com/baked-garlic-spinach-chips-recipe/](https://www.surfandsunshine.com/baked-garlic-spinach-chips-recipe/)
- Jurnal.id. (2022). Terdapat pada Jurnal.id: <https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah->

