

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KOTA BOGOR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun oleh :

WILLY LINARDY

NIM. : 2020406081

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

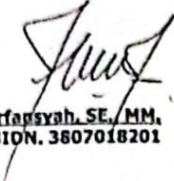
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Pengembangan Presentasi Kuliner Kota Bogor

NAMA : WILLY LINARDY
NIM : 2020406081
JURUSAN : PERHOTELAN
PROGRAM STUDI : SENI KULINER


Pembimbing Utama,


**Irfanyah, SE., MM.,
NIDN. 3807018201**


Pembimbing Pendamping,


**Christian Helmy Rumayar, S.Sos.,
MM.Par.,
NIP. 19731017 200605 1 001**

Penguji I,


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

Penguji II,


**R. Sondiana Ali Subanda, S.Sos., MM.Par.,
NIP. 200502 1 001**

Bandung, 21 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 Danoya I. 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 : Willy Linardy
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 03 Agustus 2001
NIM : 2020406081
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
Pengembangan Presentasi Kuliner Kota Bogor 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, 26 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,


Willy Linardy
NIM 2020406081

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga Penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian tentang “PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KOTA BOGOR“. Ucapan terimakasih juga penulis hanturkan kepada kedua orang tua yang telah menjadi sumber inspirasi penulis dan saudari-saudara kandung yang telah memberikan banyak motivasi kepada penulis.

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

1. Bapak Andar Danova L. Goeltoem, S.Sos.,M.Sc selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A.,M.M.PAR.. selaku Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudir Saefudin, 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 Irfansyah, SE., MM. Selaku Dosen Pembimbing 1 dalam Penyusunan Usulan Penelitian ini.

6. Bapak Christian Helmy Rumayar, S. Sos., MM.Par. Selaku Dosen Pembimbing 2 dalam Penyusunan Usulan Penelitian ini.
7. Seluruh staf pengajar Program Studi Seni Kuliner yang tidak dapat penulis sebut satu persatu.
8. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebut satu persatu, yang telah memberikan bantuan, dorongan, dan peran dalam mengerjakan penulisan ini.

Penyusunan Usulan Penelitian ini telah disusun sebaik-baiknya, namun penulis juga 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, Agustus 2023

Willy Linardy

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. TUJUAN PENELITIAN	2
1. Tujuan Formal.....	2
2. Tujuan Operasional.....	2
C. USULAN PRODUK MAKANAN	4
D. TINJAUAN PRODUK MAKANAN.....	6
1. Tema Masakan	6
2. Jenis Produk.....	8
3. Usulan Resep	15
4. Food Costing, Dish Costing dan Selling Price	32
5. Tabel Daftar Nilai Gizi	41
BAB II.....	49
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	49
A. PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	49
1. Working Plan	49
2. Time Table	56
3. Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan Baku	58
4. Menu Makanan yang Akan Disiapkan dirumah	61
5. Menu Makanan yang Akan dibuat di Ruang Uji Sidang.....	62
6. Matriks Perencanaan Kegiatan Produk.....	64
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	65
C. Kendala dan Hambatan	80
BAB III	81
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	81
A. Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	81
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	83

C. Evaluasi oleh Penguji Sidang.....	85
BAB IV	86
KESIMPULAN DAN SARAN.....	86
A. Kesimpulan.....	86
B. Saran.....	86
LAMPIRAN.....	88

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Toge Goreng Bogor	9
Gambar 2 Sketsa Lumpia Basah	10
Gambar 3 Sketsa Laksa Bogor	11
Gambar 4 Sketsa Asinan Bogor	12
Gambar 5 Sketsa Doclang	13
Gambar 6 Sketsa Papais Pisang	14
Gambar 7 Sketsa Bir Kotjok.....	15

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Toge Goreng Bogor	16
Tabel 2 Tauge Gel	18
Tabel 3 Lumpia Basah	19
Tabel 4 Laksa Bogor	21
Tabel 5 Laksa <i>Terrine</i>	23
Tabel 6 Asinan Bogor	24
Tabel 7 Asinan <i>Sphere</i>	25
Tabel 8 Doclang	27
Tabel 9 Papais Pisang.....	29
Tabel 10 Bir Kotjok.....	31
Tabel 11 <i>Recipe Cost, Dish Cost dan Selling Price</i> Toge Goreng Bogor.....	34
Tabel 12 <i>Recipe Cost, Dish Cost dan Selling Price</i> Lumpia Basah.....	35
Tabel 13 <i>Recipe Cost, Dish Cost dan Selling Price</i> Laksa Bogor.....	36
Tabel 14 <i>Recipe Cost, Dish Cost dan Selling Price</i> Asinan Bogor	37
Tabel 15 <i>Recipe Cost, Dish Cost dan Selling Price</i> Doclang.....	38
Tabel 16 <i>Recipe Cost, Dish Cost dan Selling Price</i> Papais Pisang.....	39
Tabel 17 <i>Recipe Cost, Dish Cost dan Selling Price</i> Bir Kotjok	40
Tabel 18 <i>Selling Price Satu Set Menu</i>	40
Tabel 19 Kandungan Gizi Toge Goreng Bogor.....	42
Tabel 20 Kandungan Gizi Lumpia Basah	43
Tabel 21 Kandungan Gizi Laksa Bogor	44
Tabel 22 Kandungan Gizi Asinan Bogor	45
Tabel 23 Kandungan Gizi Doclang	46
Tabel 24 Kandungan Gizi Papais Pisang.....	47
Tabel 25 Kandungan Gizi Bir Kotjok.....	47
Tabel 26 Kandungan Gizi Keseluruhan	48
Tabel 27 <i>Working Plan</i> Toge Goreng Bogor	50
Tabel 28 <i>Working Plan</i> Lumpia Basah.....	51
Tabel 29 <i>Working Plan</i> Laksa Bogor.....	52
Tabel 30 <i>Working Plan</i> Asinan Bogor	53
Tabel 31 <i>Working Plan</i> Doclang	54
Tabel 32 <i>Working Plan</i> Papais Pisang.....	55
Tabel 33 <i>Working Plan</i> Bir Kotjok.....	55
Tabel 34 Perencanaan Latihan Kerja.....	57
Tabel 35 Perencanaan Latihan Kerja Saat Sidang.....	58
Tabel 36 Daftar Peralatan	59
Tabel 37 Daftar Bahan	60

Tabel 38 Kegiatan yang Disiapkan di Rumah	62
Tabel 39 Kegiatan yang Dilakukan di Ruang Uji.....	63
Tabel 40 Matriks Perencanaan Produk.....	64
Tabel 41 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk Toge Goreng Bogor.....	65
Tabel 42 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk Lumpia Basah	67
Tabel 43 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk Laksa Bogor	69
Tabel 44 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk Asinan Bogor	71
Tabel 45 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk Doelang	73
Tabel 46 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk Papais Pisang	76
Tabel 47 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk Bir Kotjok	78
Tabel 48 Dokumentasi Sidang	84

DAFTAR PUSTAKA

- Armstrong, K. &. (2018). *Principles of Marketing*.
- Batarfie, B. (2016). *Masakan Bogor Tempo Doeloe*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Benyamin, B. (2021, Oktober). *Kumparan*. Retrieved from <https://kumparan.com/user-20102021061743/mengenal-jalan-suryakencana-sebagai-ikon-kuliner-dan-budaya-di-kota-bogor-1wkzZJgYUad/full>
- Business, T. B. (2018). *Fine Dining Restaurant*.
- Chambers, R. (1995). *Penerangan Ekonomi dan Sosial*. Jakarta: lp3es.
- Dalam, A. G. (1978). *Asinan Sedap*. Bogor.
- DR. Taufiqurokhman, S. M. (2008). *Konsep dan Kajian Ilmu Perencanaan*. Jakarta : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Prof. Dr. Moestopo Beragama.
- Esterik, P. V. (2008). *Food Culture In Southeast Asia*.
- Gastro, G. (2021). *The Great Gastro*. Retrieved from <https://thegreatgastro.com/en/what-is-molecular-gastronomy-2/>
- Glencoe Culinary. (2006). *Cost Control Techniques*. In G. C. Essential. McGraw-Hill Education.
- Handoko, T. H. (1995). *Manajemen*. Yogyakarta.
- NTB, D. P. (2017). *Dinas Pendidikan dan Kebudayaan* . Retrieved from Dikbud : <http://dikbud.ntbprov.go.id>
- Pariwisata, K. K. (2004). *Ensiklopedia Makanan Tradisional Indonesia*.
- Perry, A. P. (2010). *Fundamental of Nursing*. Jakarta.
- Sanaji, M. (2010). *Wisata Kuliner Masakan Daerah Khas Bogor*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Siti Hamidah, K. K. (2018). *Resep & Menu* . Yogyakarta : CV BUDI UTAMA .
- Wartonah, T. &. (2006). *Kebutuhan Dasar Manusia dan Proses Keperawatan*. Jakarta.