

**PENGEMBANGAN PRESENTASI
SAJIAN KULINER PROVINSI BANTEN**

TUGAS AKHIR

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



Disusun Oleh :

YULIA SRI HANDAYANI

NIM : 2020406053

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER PROVINSI BANTEN

NAMA : YULIA SRI HANDAYANI
NIM : 2020406053
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Pembimbing Pendamping,



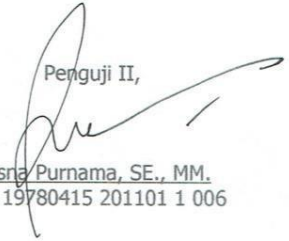
Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc.
NIP. 19600105 199203 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



Rusna Purnama, SE., MM.
NIP. 19780415 201101 1 006

Bandung, 29 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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Yulia Sri Handayani
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 16 Juli 2002
NIM : 2020406053
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **"PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER PROVINSI BANTEN"** 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, 02 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,


Yulia Sri Handayani

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT., karena atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian tentang “Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Khas Provinsi Banten”. Usulan penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III pada Program Studi Seni Kuliner, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunan usulan penelitian ini, penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, maka penulisan ini tidak akan lancar. Oleh karena itu pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan terimakasih kepada kedua orang tua dan juga keluarga yang selalu memberikan dukungan dan doa kepada penulis. Ucapan terimakasih juga penulis ucapkan kepada:

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

5. Bapak Christian Helmy Rumayar S.Sos., MM.Par. Selaku dosen pembimbing 1 penulis.
6. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.SC. Selaku dosen pembimbing 2 penulis.
7. Seluruh Dosen dan Staff pengajar Program Studi Seni Kuliner.
8. Kepada orang tua dan keluarga Penulis yang senantiasa mendoakan dan memberikan motivasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Kepada Alayya yang telah memberikan motivasi dan dukungan selama penyusunan Tugas Akhir ini hingga selesai.

Usulan penelitian ini disusun dengan sebaik baiknya, namun tentunya penulis menyadari hasil ini masih banyak kekurangan, untuk itu saran, kritik, maupun masukan yang bersifat membangun dari semua pihak sangat diharapkan, demi kesempurnaan Tugas Akhir yang nantinya akan disusun oleh penulis.

Akhir kata, semoga tugas akhir ini dapat digunakan sebagaimana mestinya, dan berguna bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bandung, April 2023

Yulia Sri Handayani

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA.....	II
LEMBAR PENGESAHAN	III
KATA PENGANTAR	III
DAFTAR ISI.....	V
DAFTAR TABEL.....	VII
DAFTAR GAMBAR.....	IX
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	4
1.2.1 Tujuan Formal.....	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	4
1.3 Usulan Produk Penelitian.....	5
1.4 Tinjauan Produk.....	8
1.4.1 Tema Masakan	8
1.4.2 Penjelasan Produk.....	9
1.4.3 Usulan resep.....	14
1.4.4 Recipe Costing dan Dish Costing	25
1.4.5 Daftar Nilai Gizi.....	30
BAB II.....	35
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	35
2. 1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	35
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	35
2.1.3 Working Plan.....	36
2.1.4 Time Table.....	38
2.1.5 Daftar Alat dan Bahan Baku.....	40
4. 1 Daftar Alat.....	40
2. 2 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	42
VI	
2.3 Hambatan dalam Proses Latihan Presentasi Produk.....	49
BAB III	50
PELAKSANAAN PERSENTASI PRODUK.....	50
3.1 Persiapan Kegiatan Pelaksanaan	50
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	50
3.3 Evaluasi Oleh Penguji Sidang.....	51
BAB IV	52
KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
4.1 Kesimpulan.....	52
4.2 Saran.....	52
Daftar Pustaka.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 MATRIKS MENU	7
Tabel 1. 2 Resep Ayam Seraki	14
Tabel 1. 3 Resep Sambal Honje	16
Tabel 1. 4 Resep Reuceuh Timun.....	17
Tabel 1. 5 Resep Sup Ikan	18
Tabel 1. 6 Resep Nasi Bakar Sumsum.....	20
Tabel 1. 7 Resep Rabeg.....	22
Tabel 1. 8 Resep Es Sekemu	24
Tabel 2. 1 Food cost, Dish cost and Selling Price Amuse Bouche	26
Tabel 2. 2 Food cost, Dish cost and Selling Price Appetizer.....	26
Tabel 2. 3 Food Cost, Dish Cost and Selling Price Sup	27
Tabel 2. 4 Food Cost, Dish Cost and Selling Price Main Course	28
Tabel 2. 5 Food Cost, Dish Cost and Selling Price.....	29
Tabel 3. 1 Gizi Ayam Seraki Sambal Honje dan Emping	31
Tabel 3. 2 Nilai Gizi Reuceuh Timun.	31
Tabel 3. 3 Nilai Gizi Sup Ikan.	32
Tabel 3. 4 Nilai Gizi Nasi Bakar Sumsum Rabeg dan Kemangi.....	33
Tabel 3. 5 Nilai Gizi Es Sekemu.....	34
Tabel 4. 1 Matriks Pembuatan Produk.....	35
Tabel 4. 2 Working Plan Amuse Bouche.....	36
Tabel 4. 3 Working Plan Appetizer.....	36
Tabel 4. 4 Working Plan Soup.....	37
Tabel 4. 5 Working Plan Main Course.....	37
Tabel 4. 6 Working Plan Dessert	38
Tabel 4. 7 Time Table Sebelum Sidang.....	39
Tabel 4. 8 Time Table Saat Sidang.....	39
Tabel 4. 9 Daftar Alat	40
Tabel 4. 10 Daftar Bahan Baku	41
Tabel 4. 11 Amuse Bouche.....	43
Tabel 4. 12 Appetizer.....	45
Tabel 4. 13 Soup.	46
Tabel 4. 14 Main Course.....	47
Tabel 4. 15 Dessert.....	49
Tabel 5. 1 Dokumentasi Pelaksanaan Ujian Sidang.....	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Sketsa Ayam Sambal Honje dan Emping	9
Gambar 1. 2 Sketsa Reuceuh Timun.....	10
Gambar 1. 3 Sketsa Sup Ikan.....	11
Gambar 1. 4 Sketsa Nasi Bakar Sumsum Rabeg dan Kemangi.....	12
Gambar 1. 5 Sketsa Es Sekemu	13

Daftar Pustaka

Anindya Kirana, Febi. "Resep Nasi Bakar Sumsum Khas Banten." Fimela, Fimela, 29 Mar. 2022, <https://www.fimela.com/food/read/4651775/resep-nasi-bakar-sumsum-khas-banten>.

Ari Wijaya, Faldy. "ES SEKEMU TAK KALAH MANIS DENGAN ESEMANMU ." Scribd, Indah Widiani, <https://www.scribd.com/document/397273435/Minuman-Khas-Banten>

Cimb Niaga. "Restoran Fine Dining: Pengertian Dan Keunggulannya ." Cimb Niaga, Cimb Niaga, <https://www.cimbniaga.co.id/id/inspirasi/bisnis/restoran-fine-dining-pengertian-dan-keunggulannya>.

Dwi Lestari, Elsa. "Lezatnya Nasi Bakar Sumsum Khas Serang." Indonesia Kaya, Indonesia Kaya, 2022, <https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/lezatnya-nasi-bakar-sumsum-khas-serang/>

Kirana, Anindya Feby "Resep Nasi Bakar Sumsum Khas Banten" www.fimela.com. Diakses pada 28 April 2023. <https://www.fimela.com/food/read/4651775/resep-nasi-bakar-sumsum-khas-banten>

Sugeng. "Resep Cara Membuat ES SEKEMU BANTEN." Http://Resep-Resep-2.Blogspot.Com/, Mas Sugeng, 2013, <http://resep-resep-2.blogspot.com/2013/09/resep-cara-membuat-es-sekemu-banten.html>.

Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. "NASI BAKAR SUMSUM DAN PECAK ONCOM DI KOTA SERANG PROVINSI BANTEN." Ejournal.Lppm-Unbaja, abdikarya, 2 Oct. 2022, <http://ejournal.lppm-unbaja.ac.id/index.php/abdikarya/article/>.

WS, Odilia. "Resep Sambal Kecombrang Yang Pedas Segar." Detikfood, detikFood, 9 Apr. 2021, <https://food.detik.com/bumbu-dasar-dan-sambal/d-5524570/resep-sambal-kecombrang-yang-pedas-segar>.

[Rusdiana](#)

