

**PENGEMBANGAN PRESENTASI PRODUK KULINER  
KHAS KOTA KUDUS JAWA TENGAH**

**TUGAS AKHIR**

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



Oleh :

**NINDI FILZA ALIKA**  
**Nomor induk : 201923537**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA BOGA**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG  
2022**

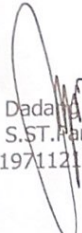
## LEMBAR PENGESAHAN

### PENGEMBANGAN PRESENTASI PRODUK KULINER KHAS KOTA KUDUS KABUPATEN KUDUS, JAWA TENGAH

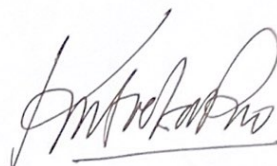
NAMA : Nindi Filza Alika  
NIM : 201923537  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA  
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,

*ap*

  
Dada Suratman  
S.ST.Par., M.M.Par  
NIP. 19711210 200212 1 008

Pembimbing II,



Sukarno Wibowo, Se., M  
NIP. 19731017 00605 1 001

Bandung, 16 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,



**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP**  
NIP. 19730723 199503 2 001

# LEMBAR PENGESAHAN

## PERENCANAAN BISNIS SIFAW FOODS DI KOTA GARUT

NAMA : NINDI FILZA ALIKA  
NIM : 201923537  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATABOGA

Pembimbing Utama,

*a/h*

Dadang Suratmaja, SST.Par., MM.  
NIP. 19711210 200212 1 008

Penguji I,

Mochamad Nurrochman, S.Sos., M.Pd.  
NIP. 19630302 199503 1 001

Pembimbing Pendamping,

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

Penguji II,

Irma Citra Resmi, SST.Par.,  
MM.Par.  
NIP. 19811110 201101 2 007

Bandung, 7 September

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.  
NIP. 19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



## SURAT PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nindi Filza Alika  
Tempat/Tanggal Lahir : Sukabumi, 26 Juli 2001  
NIM : 20192357  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**Pengembangan Presentasi Produk Kuliner Khas Kota Kudus Kabupaten Kudus, 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 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, 16 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Nindi Filza Alika

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Kuasa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta memberikan kemudahan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis mengambil judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI PRODUK KULINER KHAS KOTA KUDUS, JAWA TENGAH”**

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dan dalam menempuh ujian sidang Program Diploma III jurusan yang diambil penulis yaitu Hospitaliti, Program Studi Diploma III Perhotelan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bimbingan, bantuan serta motivasi dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kenimatan dan karunia-nya kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos, M.Sc sebagai Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. ER. Umi Kalsum, MM.Par., CHM. Sebagai ketua administrasi kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. Sebagai ketua jurusan Hospitality
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. sebagai ketua prodi Manajemen Tata Boga.
6. Bapak Dadang Suratman, S.STr. Par., MM.Par. sebagai pembimbing pertama penulis

7. Bapak Sukarno Wibowo, SE., M.M. selaku pembimbing pendamping
8. Seluruh Dosen dan Staff prodi Manajemen Tata Boga, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Kepada kedua orang tua saya yang telah membantu saya dalam segi moral dan materi agar terlaksananya penyelesaian Tugas Akhir ini
10. Kepada teman sekaligus sahabat saya, Denny Wiranata Mandala, Najmya Ajmala dan Tedy Habiburrahman, Sheva Corry Amanda yang telah membantu secara moral terhadap penulis serta membantu memberikan kata semangat kepada penulis.
11. Seluruh Pihak yang tidak bisa di sebutkan satu satu yang telah membantu dari segi moral dan pikirannya untuk membantu penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini

Besar harapan penulis semoga apa yang sudah penulis jalani selama ini menjadi sesuatu yang berguna dikemudian hari bagi penulis secara pribadi dan setiap orang pada umumnya sebab penulis menyadari perjalanan masalah panjang, apa yang sudah dijalani selama mengenyam pendidikan selama tiga tahun di Politeknik Pariwisata NHI Bandung hanyalah sebuah awal atau persiapan sebelum memasuki dunia kerja yang sesungguhnya di lapangan industri.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu.

Bandung, Agustus 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN MAHASISWA .....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Oprasional .....	3
1.2.1. Tujuan Formal.....	4
1.2.2. Tujuan Operasional .....	4
1.3. Usulan Produk .....	5
1.3.1. Lepet Ketan Dan Kacang Tolo.....	5
1.3.2. Tahu Telur .....	6
1.3.3. Soto Kudus .....	7
1.3.4. Sate Kerbau .....	8
1.3.5. Nasi Putih .....	9
1.3.6. Pecel Pakis Colo.....	9
1.3.7. Wedang Pejuh .....	10
1.4. Manfaat Hasil Penelitian.....	11
1.4.1. Bagi Penulis .....	11
1.4.2. Bagi Akademisi .....	11
1.4.3. Bagi Masyarakat.....	11
1.5. Tinjauan produk .....	12
1.5.1. Tema produk .....	12
1.5.2. List Menu .....	13
1.5.3. Usulan Resep.....	14
1.5.4. Daftar kebutuhan bahan .....	23
1.5.5. Recipe Costing and Dish Costing .....	27

1.5.6.	Selling Price .....	28
1.5.7.	Nilai Nutrisi.....	36
1.6.	Lokasi Dan Waktu Penelitian.....	42
1.6.1.	Lokasi Penelitian.....	42
1.6.2.	Waktu Penelitian .....	42
<b>BAB II</b>	.....	<b>43</b>
<b>PELAKSANAAN PRA KEGIATAN PERSENTASI PRODUK</b>	.....	<b>43</b>
2.1.	Perencanaan Persentasi Produk .....	43
2.1.1.	Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk .....	43
2.1.2.	Working Plan .....	45
2.1.3.	Time Table .....	50
2.1.4.	Daftar Kebutuhan Bahan.....	53
2.1.5.	Daftar kebutuhan Alat.....	59
2.2.	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	60
2.3.	Hambatan Proses Pra Kegiatan Presentasi Produk.....	76
<b>BAB III</b>	.....	<b>77</b>
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</b>	.....	<b>77</b>
3.1.	Persiapan Mise en Place .....	77
3.2.	Pelaksanaan dan Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	78
3.2.	Evaluasi / Hasil Masukan dari Tim Penguji .....	80
<b>BAB IV</b>	.....	<b>81</b>
	SIMPULAN DAN SARAN .....	81
4.1.	Simpulan .....	81
4.2.	Saran.....	81
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	.....	<b>83</b>
<b>LAMPIRAN 1</b>	.....	<b>84</b>
<b>DOKUMENTASI PRESENTASI PRODUK</b>	.....	<b>84</b>
<b>BIODATA PENULIS</b>	.....	<b>86</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Sketsa lepet dan kacang tolo .....	5
Gambar 1. 2 Sketsa Tahu Telur.....	6
Gambar 1. 3 Sketsa Soto kudus.....	7
Gambar 1. 4 Sketsa sate kerbau dan pecel pakis colo.....	8
Gambar 1. 5 Sketsa pecel pakis colo dan sate kerbau.....	9
Gambar 1. 6 Skesta wedang pejuh .....	10
Gambar 3. 1 Persiapan Presentasi Produk (2).....	78
Gambar 3. 2 Persiapan Presentasi Produk (1).....	78
Gambar 3. 4 Hasil Presentasi Soto Kudus .....	79
Gambar 3. 3 Hasil Presentasi Lepet Ketan dan Kacang Tolo .....	79
Gambar 3. 6 Hasil Presentasi Tahu Telur .....	79
Gambar 3. 5 Hasil Presentasi Sate kerbau dan Pecel Pakis .....	79

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Standar resep lepet ketan dan kacang polo .....	16
Tabel 1. 2 Standar Resep Tahu Telur.....	17
Tabel 1. 3 Standar resep soto kudus.....	18
Tabel 1. 4 Standar resep sate kerbau.....	18
Tabel 1. 5 Standar resep nasi putih .....	19
Tabel 1. 6 Standar resep pecel pakis colo .....	21
Tabel 1. 7 standar resep wedang pejuh .....	22
Tabel 1. 8 Purchase Order.....	24
Tabel 1. 9 presentase cost control .....	27
Tabel 1. 10 Cost Lepet Ketan dan Kacang Tolo .....	29
Tabel 1. 11 Cost Tahu Telur .....	30
Tabel 1. 12 Cost Soto Kudus.....	31
Tabel 1. 13 Cost Sate Kerbau.....	32
Tabel 1. 14 Cost Nasi Putih.....	33
Tabel 1. 15 Cost Pakis Colo.....	34
Tabel 1. 16 Cost Wedang Pejuh.....	35
Tabel 1. 17 Gizi Tahu Telur.....	38
Tabel 1. 18 Gizi Lepet Ketan Dan Kacang Tolo.....	38
Tabel 1. 19 Gizi Soto Kudus .....	39
Tabel 1. 20 Gizi Sate Kerbau .....	39
Tabel 1. 23 Gizi Pecel Pakis Colo.....	40
Tabel 1. 21 Gizi Nasi Putih.....	40
Tabel 1. 22 Gizi Wedang Pejuh .....	41

Tabel 2. 1 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk .....	44
Tabel 2. 2 Working Plan Lepet ketan dan kacang tolo .....	46
Tabel 2. 3 working Plan Tahu Telur .....	46
Tabel 2. 4 Working Plan Soto Kudus.....	47
Tabel 2. 5 Working Plan sate kudus.....	47
Tabel 2. 6 Working Plan Nasi Putih.....	48
Tabel 2. 7 Working Plan Pecel Pakis Colo .....	48
Tabel 2. 8 Working Plan Wedang Pejuh.....	49
Tabel 2. 9 Time Tabel .....	51
Tabel 2. 10 List Bahan Lepet Ketan dan Kacang Tolo .....	53
Tabel 2. 11 daftar bahan Tahu Telur .....	54
Tabel 2. 12 Daftar Bahan Soto Kudus .....	55
Tabel 2. 13 Daftar Bahan Sate Kerbau.....	56
Tabel 2. 14 Daftar Bahan Nasi Putih .....	57
Tabel 2. 15 Daftar Bahan Pecel Pakis Colo .....	57
Tabel 2. 16 Daftar Bahan Wedang pejuh.....	58
Tabel 2. 17 Dokumentasi Pelatihan Lepet Ketan Dan kacang tolo.....	61
Tabel 2. 18 Dokumentasi Tahu Telur .....	64
Tabel 2. 19 Dokumentasi Soto Kudus.....	66
Tabel 2. 20 Dokumentasi Sate Kerbau.....	68
Tabel 2. 21 Dokumentasi Pecel Pakis Colo .....	71
Tabel 2. 22 Dokumentasi Wedang Pejuh.....	73
Tabel 2. 23 Dokumentasi Hasil latihan Presentasi Produk .....	75

## DAFTAR PUSTAKA

- bartle, P. (2011). Guideline for preparing a work plan.
- Bartono, P., & Ruffino, E. (2005). Food product management di hotel dan restoran. Dans *Food product management di hotel dan restoran* (p. 95). Jogjakarta: Penerbit-Andi.
- Dopson, L., & Hayes, D. (2008). Food and bervage cost control. Dans *Food and bervage cost control* (p. 78). John wiley & sons inc.
- Rahadiyanti, A. (2020, september 16). *blog ahli gizi*. Récupéré sur blogspot: <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>
- wikipedia. (2022, februari 4). *wikipedia corporation*. Récupéré sur wikipedia ensiklopedia bebas: [.wikipedia.org/wiki/Rijsttafel#:~:text=Rijsttafel%20pada%20dasarnya%20adalah%20konsep,dan%](https://id.wikipedia.org/wiki/Rijsttafel#:~:text=Rijsttafel%20pada%20dasarnya%20adalah%20konsep,dan%20)
- Winarto, R. V. (2020). *Cita Rasa makanan khas Solo*. Bandung: STP NHI Bandung.
- Kemenkes (2011), *Peraturan pemerintah Kesehatan Republik Indonesia No1096 /Menkes/PER/VI/2021: hygiene dan sanitasi Jasa boga*, Jakarta