

**PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER  
KERATON KESULTANAN CIREBON**

**TUGAS AKHIR**

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



**Oleh :**

**ANNISA YUSUF GABRIELA**

**NIM : 2020406002**

**PROGRAM STUDI  
SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG**

**2023**


# LEMBAR PENGESAHAN

## LEMBAR PENGESAHAN


JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR  
PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER KERATON KESULTANAN CIREBON

NAMA : ANNISA YUSUF GABRIELA  
NIM : 2020406002  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

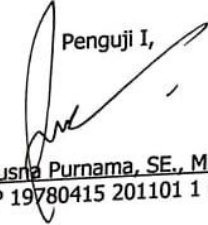
Pembimbing Utama,

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

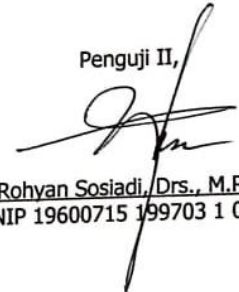
Pembimbing Pendamping,

  
Irfansyah, SE, MM.  
NIDN 3807018201

Penguji I,

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

Penguji II,

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

Bandung, 15 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

SURAT PERNYATAAN

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Annisa Yusuf Gabriela  
Tempat/Tanggal Lahir : Medan, 16 Mei 2002  
NIM : 2020406002  
Program Studi : Hospitaliti  
Jurusan : Seni Kuliner

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER KERATON KESULTANAN CIREBON  
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,



## KATA PENGANTAR

Segala puja dan puji syukur penulis panjatkan dengan kehadiran Allah SWT. atas limpahan berkat, rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menjalankan dan menyelesaikan penelitian Tugas Akhir yang berjudul **“Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Keraton Kesultanan Cirebon”** dengan tepat waktu di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini dapat terlaksana dengan lancar berkat arahan, dukungan, dan kontribusi dari berbagai pihak. Oleh karena itu dengan segala hormat dan kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya 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 Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saefudin,S.ST.Par, MM.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitality.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos.,Par. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner.
5. Bapak Mandradhitya Kusuma P., SST. Par., M. Sc selaku Pembimbing I yang telah membimbing, memberikan saran, dan arahan dalam membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Irfansyah SE.Par, MM. selaku Pembimbing II yang telah membimbing, memberikan saran, dan arahan dalam membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Staf pengajar dan Karyawan Program Studi Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu.

8. Kepada Bapak Fikri Maulana Yusuf, Bapak Wardi, Kak Ratu Azima, dan Nanang Nurbani Yusuf selaku Narasumber yang telah membantu penulis dalam mengerjakan sejarah dan filosofi produk.
9. Keluarga penulis khususnya Mama dan Papa atas do'a, motivasi, dan dukungan secara mental maupun material.
10. Seluruh teman – teman SKU 6A yang berjuang bersama menjalani perkuliahan dari semester 1 hingga semester 6 di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
11. Kepada Rinita Diani Fitri selaku sahabat penulis yang menemani penulis di mana pun dan kapanpun, menyemangati, dan menjaga kesehatan mental penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
12. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah turut mendoakan dan mendukung penulis selama proses penyelesaian Tugas Akhir ini.
13. *Last but not least, I wanna thank me. I wanna thank me for believing in me. I wanna thank me for doing all this hard work. I wanna thank me for having no days off. I wanna thank me for never quitting.*

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan masih jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang sangat membangun agar dapat bermanfaat bagi pihak lainnya.

Bandung, 4 Mei 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN MAHASISWA .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL .....	ix
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Maksud dan Tujuan .....	4
1.2.1. Tujuan Akademis .....	4
1.2.2. Tujuan Operasional .....	4
1.3. Pengajuan Menu .....	4
1.3.1. Rangkaian Menu .....	5
1.4. Penjelasan Menu .....	6
1.4.1. Abing Kakap .....	6
1.4.2. Tahu Gejrot .....	6
1.4.3. Empal Asem .....	6
1.4.4. Nasi Bogana .....	7
1.4.5. Tjampolay Soda Gembira .....	7
1.4.6. Apem Sapar .....	8
1.5. Tinjauan Produk .....	8
1.5.1. Tema Sajian .....	8
1.5.2. Jenis Masakan .....	9
1.6. Usulan Resep .....	15
1.7. Muatan Gizi .....	39
1.8. <i>Recipe Costing, Selling Price, dan Dish Costing</i> .....	48
BAB II .....	60
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	60
2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....	60
2.1.1. <i>Working Plan</i> .....	60
2.2. <i>Timetable</i> .....	64

2.3.	Matrik Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	67
2.4.	<i>Utensils dan Equipments</i> .....	68
2.5.	<i>Purchasing List</i> .....	70
2.6.	Menu Makanan yang Akan Disiapkan di Rumah .....	73
2.7.	Menu yang Akan Dibuat di Ruang Uji Sidang .....	74
2.8.	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	75
2.9.	Kendala dan Hambatan.....	84
BAB III .....		85
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....		85
3.1	Persiapan Presentasi Produk .....	85
3.2	Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	86
BAB IV .....		89
KESIMPULAN DAN SARAN.....		89
4.1	Kesimpulan .....	89
4.2	Saran .....	89
DAFTAR PUSTAKA .....		91

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1 Plating Abing Kakap .....	9
Gambar 2 Plating Tahu Gejrot .....	10
Gambar 3 Plating Empal Asem.....	11
Gambar 4 Plating Nasi Bogana .....	12
Gambar 5 Plating Tjampolay Soda Gembira .....	13
Gambar 6 Plating Apem Sapar.....	14



## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Narasumber .....	3
Tabel 2 Usulan Resep Abing Kakap .....	16
Tabel 3 Usulan Resep Saus Tauco .....	17
Tabel 4 Usulan Resep Tahu Gejrot .....	19
Tabel 5 Usulan Resep Empal Asem .....	21
Tabel 6 Usulan Resep Beef Meatballs .....	24
Tabel 7 Usulan Resep Spring Onion Oil .....	26
Tabel 8 Usulan Resep Nasi Bogana .....	27
Tabel 9 Usulan Resep Pan Seared Chicken Breast .....	29
Tabel 10 Usulan Resep Saus Opor .....	30
Tabel 11 Usulan Resep Oseng Kacang Panjang .....	32
Tabel 12 Usulan Resep Tempe Orek .....	33
Tabel 13 Usulan Resep Tjampolay Soda Gembira .....	34
Tabel 14 Usulan Resep Apem Sapar .....	35
Tabel 15 Usulan Resep Custard Nangka .....	37
Tabel 16 Nilai Gizi Abing Kakap .....	40
Tabel 17 Nilai Gizi Tahu Gejrot .....	41
Tabel 18 Nilai Gizi Empal Asem .....	42
Tabel 19 Nilai Gizi Nasi Bogana .....	44
Tabel 20 Nilai Gizi Tjampolay Soda Gembira .....	46
Tabel 21 Nilai Gizi Apem Sapar .....	47
Tabel 22 Recipe Costing Abing Kakap .....	49
Tabel 23 Recipe Costing Tahu Gejrot .....	51
Tabel 24 Recipe Costing Empal Asem .....	52
Tabel 25 Recipe Costing Nasi Bogana .....	54
Tabel 26 Recipe Costing Tjampolay Soda Gembira .....	57
Tabel 27 Recipe Costing Apem Sapar .....	58
Tabel 28 Working Plan Abing Kakap .....	61
Tabel 29 Working Plan Tahu Gejrot .....	61
Tabel 30 Working Plan Empal Asem .....	61
Tabel 31 Working Plan Nasi Bogana .....	62
Tabel 32 Working Plan Tjampolay Soda Gembira .....	62
Tabel 33 Working Plan Apem Sapar .....	63
Tabel 34 Timetable (H-1) Sebelum Sidang .....	65
Tabel 35 Timetable Saat Sidang .....	66
Tabel 36 Matrik Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk .....	67
Tabel 37 Matrik Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk (Lanjutan) .....	68
Tabel 38 Daftar Kebutuhan Peralatan Dapur .....	69
Tabel 39 Purchasing List .....	70
Tabel 40 Menu yang Disiapkan di Rumah .....	73
Tabel 41 Menu yang Akan Dibuat di Ruang Uji Sidang .....	74

Tabel 42 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	75
Tabel 43 Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk .....	87

## DAFTAR PUSTAKA

- Adeng. 1998. Kota Dagang Cirebon sebagai Bandar Jalur Sutra. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan RI
- AIB International. [online]. Diakses pada 2 Mei 2023. Pada: <https://www.aibinternational.com/products/food-safety-and-sanitation-online-individual-modules/>
- Almatsier, Sunita. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Arjuna. 2022. Keberagaman Budaya Indonesia dalam Semangat Nasionalisme. [online]. Diakses pada 27 Maret 2023. Pada: <https://radioedukasi.kemdikbud.go.id/read/3432/keberagaman-budaya-indonesia-dalam-semangat-nasionalisme.html>
- Darwis, Riadi. 2019. Khazanah Kuliner Keraton Kesultanan Cirebon Seri Gastronomi Tradisional Sunda. Bandung: Selaksa Media
- Fachmi, M., Setiawan, I. P., & Hidayat, A. (2019, October 14). Analysis of Factors Affecting Consumer Purchase Decision at Online Shops. <https://doi.org/10.17605/OSF.IO/WV7MU>
- Hariwijaya, M.(2007). Kerajaan-Kerajaan Islam di Nusantara. Yogyakarta: Pustaka Insan Madani
- Husen, A. (2010). Manajemen Proyek. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Malik, Usama. *Table d'Hote Menu – Meaning and Examples*. [online]. Diakses pada 17 April 2023. Pada: <https://www.menubly.com/blog/table-dhote-menu/#:~:text=d'hote%20menu.-,What%20is%20a%20Table%20d'Hote%20Menu%3F,price%20for%20the%20offered%20course.>
- Sirup Tjampolay Khas Cirebon. [online]. Diakses pada 17 April 2023. Pada: <https://www.siruptjampolay.co.id/>

- Sucipto, Toto. 2010. Eksistensi Keraton di Cirebon. Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Bandung. Patanjala Vol. 2
- Taufiqurokhman.(2008). Konsep Dan Kajian Ilmu Perencanaan. Jakarta Pusat: Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Prof. Dr. Moestopo Beragama.
- Usman, Husain. (2008). Manajemen, Teori, Praktik, dan Riset Pendidikan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Wiyasha, I.B.M. 2006. F & B Cost Control Untuk Hotel dan Restoran. Andi, Yogyakarta
- Woodward, K. (1999). Identity and Difference. London: Sage Publication