

**PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KABUPATEN  
BANYUWANGI, JAWA TIMUR**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
dalam Menempuh Ujian Akhir  
Program Diploma III**



**Disusun Oleh :**

**DELIA PRAMESTI OKTAFIYANTO**

**Nomor Induk : 2020406017**

**PROGRAM STUDI  
SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2023**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KABUPATEN BANYUWANGI, JAWA TIMUR

NAMA : Delia Pramesti Oktafiyanto  
NIM : 2020406017  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



**Dadang Suratman, SST.Par., MM.**

NIP. 19711210 200212 1 008



**Mandradhitya Kusuma P., SST. Par., M.Sc.**

NIP. 19851224 201101 1 010

Bandung, 22 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



**Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.**

NIP. 19710316 199603 2 001

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KABUPATEN BANYUWANGI, JAWA TIMUR

NAMA : Delia Pramesti Oktafiyanto  
NIM : 2020406017  
JURUSAN : Seni Kuliner  
PROGRAM STUDI : Hospitaliti

Pembimbing Utama,



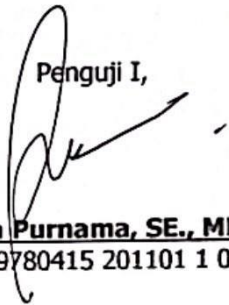
**Dadang Suratman, SST.Par., MM.**  
NIP. 19711210 200212 1 008

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 16 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 Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE**  
NIP. 19710506 199803 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Delia Pramesti Oktafiyanto  
Tempat/Tanggal Lahir : Banyuwangi. 20 Oktober 2001  
NIM : 2020406017  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KABUPATEN BANYUWANGI,  
JAWA TIMUR  
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, 22 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



Delia Pramesti Oktafiyanto

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya, serta rasa terimakasih kepada Orang Tua yang telah membesarkan, mendidik, dan mendukung penulis sehingga dapat menyusun dan menyelesaikan tugas akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul “PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KABUPATEN BANYUWANGI, JAWA TIMUR”.

Maksud dan tujuan penyusunan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan akademis yang harus ditempuh untuk mengikuti ujian sidang Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, tidak dapat dipungkiri adanya beberapa hambatan dan kendala yang dilalui, penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini tidak akan terlaksana tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak – pihak yang telah memberikan bantuan kepada penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, diantaranya kepada yang terhormat:

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 Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par, M.P.Par., CHE, Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par., Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Par., MM.Par, Selaku Dosen Pembimbing I dalam penyusunan penelitian ini yang telah membimbing dan memberikan arahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, S.ST.Par., M.Sc, Selaku Dosen Pembimbing II dalam penyusunan penelitian ini yang telah membimbing dan memberikan arahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen, Staf Pengajar dan Karyawan Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Rekan seperjuangan dari Seni Kuliner 6A yang selalu memberi dukungan, semangat, dorongan, perhatian, serta kebersamaannya selama masa pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, yang telah membantu dan membimbing dalam penyusunan naskah Tugas Akhir ini.

Karena dukungan mereka, penulis dapat menyelesaikan pembelajaran dan pendidikan selama tiga tahun terhitung dari Agustus 2020. Penyusunan Tugas Akhir ini telah penulis susun dengan sebaik mungkin sesuai dengan pedoman penulisan Tugas Akhir yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas

Akhir ini jauh dari kesempurnaan dalam memenuhi syarat ilmiah, mengingat keterbatasan kemampuan dan ilmu pengetahuan yang penulis miliki, serta keterbatasan penulis yang saat ini masih dalam tahap menuntut ilmu.

Akhir kata, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari seluruh pembaca agar penulis dapat menjadi lebih baik. Demikian penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan berbagai pihak.

Bandung, Agustus 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
SURAT PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Tujuan Presentasi Makanan.....	3
1.2.1    Tujuan Formal.....	3
1.2.2    Operasional .....	4
1.3    Usulan Produk .....	4
1.3.1    Jenis Produk Yang Akan Dipresentasikan .....	5
1.3.2    Penjelasan Menu .....	7
1.4    Tinjauan Produk .....	16
1.4.1    Tema Produk Masakan.....	17
1.4.2 <i>Standard Recipe</i> .....	17
1.4.3 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> .....	54
1.4.4 <i>Selling Price</i> .....	62
1.5    Nilai Kandungan Gizi.....	63
1.6    Lokasi dan Waktu Presentasi Produk.....	74
1.6.1    Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi.....	74
1.6.2    Lokasi dan Jadwal Pelaksanaan Presentasi .....	74
BAB II.....	75
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	75
2.1    Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	75
2.1.1 <i>Working Plan</i> .....	75
2.1.2 <i>Time Table</i> Presentasi Makanan.....	81
2.1.3    Daftar Kebutuhan Bahan.....	84



2.1.4	Daftar Kebutuhan Peralatan .....	87
2.1.5	Menu Makanan yang Akan disiapkan di Rumah .....	88
2.1.6	Menu Makanan yang akan dibuat di Ruang Uji Sidang .....	90
2.1.7	<i>Matrix</i> Perencanaan Kegiatan .....	91
2.2	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	93
2.3	Kendala dan Hambatan .....	101
BAB III .....		103
3.1	Pelaksanaan Kegiatan Persiapan .....	103
3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	106
3.3	Evaluasi oleh Peguji Sidang.....	108
BAB IV .....		109
4.1	Kesimpulan .....	109
4.2	Saran.....	110
DAFTAR PUSTAKA .....		111
LAMPIRAN.....		113
BIODATA PENULIS .....		114

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 <i>Plating Spherification of Rujak Kecut</i> .....	8
GAMBAR 1.2 <i>Plating Pecel Rawon</i> .....	10
GAMBAR 1.3 <i>Plating Pindang Koyong</i> .....	11
GAMBAR 1.4 <i>Plating Sego Tempong</i> .....	14
GAMBAR 1.5 <i>Plating Deconstructed of Petulo</i> .....	15
GAMBAR 1.6 <i>Plating Cao Menek</i> .....	16

## DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 Resep <i>Spherification</i> of Rujak Kecut .....	18
TABEL 1.2 Resep Pecel Rawon .....	20
TABEL 1.3 Resep Pindang Koyong .....	28
TABEL 1.4 Resep Sego Tempong .....	35
TABEL 1.5 Resep <i>Deconstructed</i> of Petulo .....	41
TABEL 1.6 Resep Cao Menek .....	54
TABEL 1.7 Biaya <i>Spherification</i> of Rujak Kecut .....	55
TABEL 1.8 Biaya Pecel Rawon .....	56
TABEL 1.9 Biaya Pindang Koyong .....	57
TABEL 1.10 Biaya Sego Tempong .....	59
TABEL 1.11 Biaya <i>Deconstructed</i> of Petulo .....	60
TABEL 1.12 Biaya Cao Menek .....	61
TABEL 1.13 Perhitungan <i>Selling Price</i> .....	63
TABEL 1.14 Kandungan Gizi <i>Spherification</i> of Rujak Kecut .....	64
TABEL 1.15 Kandungan Gizi Pecel Rawon .....	65
TABEL 1.16 Kandungan Gizi Pindang Koyong .....	67
TABEL 1.17 Kandungan Gizi Sego Tempong .....	69
TABEL 1.18 Kandungan Gizi <i>Deconstructed</i> of Petulo .....	71
TABEL 1.19 Kandungan Gizi Cao Menek .....	73
TABEL 1.20 Total Kandungan Gizi .....	73
TABEL 2.1 Perencanaan Kerja <i>Spherification</i> of Rujak Kecut .....	75
TABEL 2.2 Perencanaan Kerja Pecel Rawon .....	76
TABEL 2.3 Perencanaan Kerja Pindang Koyong .....	77
TABEL 2.4 Perencanaan Kerja Sego Tempong .....	78
TABEL 2.5 Perencanaan Kerja <i>Deconstructed</i> of Petulo .....	79
TABEL 2.6 Perencanaan Kerja Cao Menek .....	81
TABEL 2.7 <i>Time Table</i> Perencanaan Latihan Kerja.....	82
TABEL 2.8 <i>Time Table</i> Perencanaan Pelaksanaan di Ruan Uji .....	83
TABEL 2.9 Daftar Kebutuhan Bahan .....	84

TABEL 2.10 Daftar Kebutuhan Peralatan .....	88
TABEL 2.11 Kegiatan yang Disiapkan di Rumah.....	89
TABEL 2.12 Kegiatan yang Disiapkan di Ruang Uji .....	90
TABEL 2.13 <i>Matrix</i> Perencanaan Kegiatan .....	92
TABEL 2.14 <i>Amuse Bouche Spherification of Rujak Kecut</i> .....	93
TABEL 2.15 <i>Appetizer</i> Pecel Rawon .....	94
TABEL 2.16 <i>Soup</i> Pindang Koyong .....	95
TABEL 2.17 <i>Main Course</i> Sego Tempong .....	97
TABEL 2.18 <i>Dessert Deconstructed of Petulo</i> .....	99
TABEL 2.19 <i>Beverage</i> Cao Menek .....	101
TABEL 3.1 Dokumentasi Sidang .....	107

## DAFTAR PUSTAKA

- Ariyani, I. (2006). Analisa Penerapan Food Cost Control Process Dengan CVP Analysis Guna Mengoptimalkan Profit di Golden Restaurant Kediri.
- Arum Kusumaningtyas, B. W. (2013). Penggunaan Istilah Makanan dan Jajanan Tradisional Pada Masyarakat di Kabupaten Banyuwangi. *Publika Budaya*. Retrieved from <https://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/60786/Arum%20Kusumaningtyas.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- BPS Kab Banyuwangi. (2023). *Statistik Daerah Kabupaten Banyuwangi 2022*. Banyuwangi: BPS Kab Banyuwangi.
- Darmawan, E. W. (2018). Dampak Video Promosi Wonderful Indonesia : A Visual Journey Through Banyuwangi Terhadap Perubahan Persepsi Citra Destinasi Banyuwangi. *Jurnal Administrasi Bisnis*. Retrieved from <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/162847/>
- Haidar, F. (2017). Inovasi Pemerintah Kabupaten Banyuwangi Melalui City Branding "The Sunrise Of Java" Sebagai Strategi Pemasaran Pariwisata. Retrieved from <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1588312&val=10438&title=Inovasi%20Pemerintahan%20Kabupaten%20Banyuwangi%20Melalui%20City%20Branding%20The%20Sunrise%20Of%20Java%20Sebagai%20Strategi%20Pemasaran%20Pariwisata>
- Irawan, E. (2015). Implementasi Kebijakan Pembangunan Pariwisata di Kabupaten Banyuwangi. Retrieved from <http://journal.unair.ac.id/download-fullpapers-admp06ec0f4bd1full.pdf>
- Irianto, D. P. (2006). *Panduan Gizi Lengkap Keluarga dan Olahragawan*. Yogyakarta: Andi.
- Jannah, B. (2014). Pengaruh City Branding Terhadap City Image dan Keputusan Berkunjung Wisatawan ke Banyuwangi. Retrieved from <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/116826/>
- Keadaan Geografi Banyuwangi. (n.d.).
- Kemenag Jatim. (2018). Festival Kuliner Banyuwangi Ayam Kesrut. Retrieved from <https://jatim.kemenag.go.id/berita/504969/festival-kuliner-banyuwangi--ayam-kesrut->
- Machfoedz, M. (2010). *Komunikasi Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Cakra Ilmu.
- Mitra, B. (2014, September). Pembangunan Terintegrasi Dalam Mewujudkan Kota Pariwisata Bertaraf Internasional : Studi Kasus di Kabupaten Banyuwangi Jawa Timur. *Jurnal JKKMP*. Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/212911-pengembangan-sektor-pariwisata-di-kabupa.pdf>
- Pawirodiharjo, B. (2005). Analisis Food Product : Study Food Cost dan Pedoman Training. In B. Pawirodiharjo. Yogyakarta: Andi.
- Pigeaud. (1929). Stukken betreffende het onderzoek in Blambangan. TBG LXIX.
- Pinedo, M. (2012). Scheduling : Theory, Algorithms, and systems. New York: Springer.
- Purwowibowo. (2020). Banyuwangi : Kota Festival Menuju Destinasi Wisata Indonesia dan Dunia. *Journal of Tourism and Creativity*.

- Rahadiyanti, A. (2020). Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan.
- Sulistyawati. (2016). *Kulineran di Banyuwangi? Nasi Pecel Rawon di 3 Rumah Makan Ini Siap Menanti*. Retrieved from <https://www.indonesia.travel/id/id/ide-liburan/kulineran-di-banyuwangi-nasi-pecel-rawon-di-3-rumah-makan-ini-siap-menanti>
- Supriyono, R. (2001). Akutansi Manajemen 3 : Proses Pengendalian Manajemen Edisi Pertama.
- Sutiono. (2018, Maret 18). *Gantt Chart: Pengertian, Manfaat, Komponen dan Contohnya*. Retrieved from <https://dosenit.com/ilmu-komputer/gantt-chart>
- Wakil Gubernur Banyuwangi. (2019). Jelang Harjaba, Banyuwangi Gelar Festival Kuliner Makanan Khas. Retrieved from <https://kominfo.jatimprov.go.id/read/umum/jelang-harjaba-banyuwangi-gelar-festival-kuliner-makanan-khas->