

**PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KERATON
YOGYAKARTA**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh ujian akhir
Program Diploma III**



Oleh :

DEODATUS HIZKIA ARTAHSASTA

Nomor Induk : 2020406004

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

2023

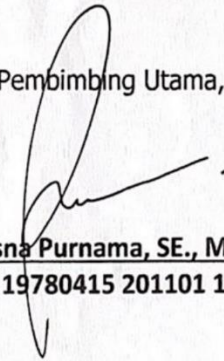
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

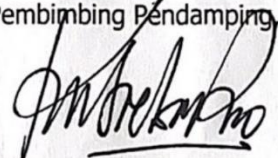
PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KERATON YOGYAKARTA

NAMA : DEODATUS HIZKIA ARTAHSASTA
NIM : 2020406004
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


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

Pembimbing Pendamping,


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

Bandung, 20 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



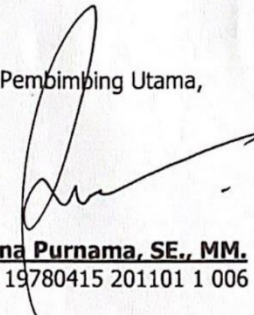
Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

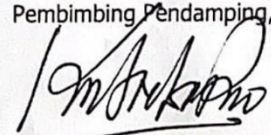
JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KERATON YOGYAKARTA

NAMA : Deodatus Hizkia Artahsasta
NIM : 2020406004
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

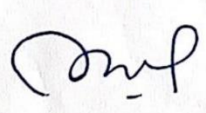
Pembimbing Utama,


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

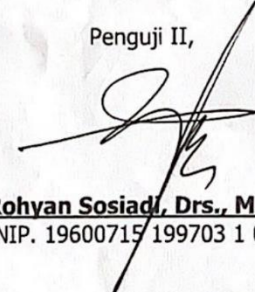
Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP. 19821216 201101 1 003

Penguji II,


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

Bandung, 16 Agustus 2023

Mengetahui,

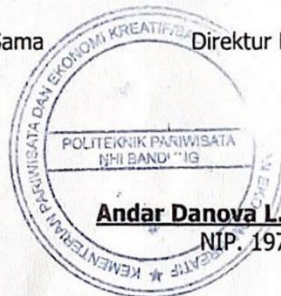
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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 : Deodatus Hizkia Artahsasta
Tempat/Tanggal Lahir : Semarang/14 November 2002
NIM : 2020406004
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KERATON YOGYAKARTA
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, 15 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



Deodatus Hizkia A.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir bertemakan Food Presentation dengan judul “***PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KERATON YOGYAKARTA***”.

Penulisan Tugas Akhir ini dilaksanakan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi Diploma III jurusan Hospitality Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan, penyusunan, serta hasil dari Tugas Akhir ini tidak luput dari kekurangan dan kesalahan dari berbagai macam aspek, dikarenakan keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang dimiliki oleh penulis.

Oleh karena itu penulis sangat ingin mengucapkan banyak terimakasih kepada pihak yang turut membantu serta mendukung penulis dalam menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini antara lain:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltoem S.Sos, MM.Par. Selaku Kepala 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 Pudin Saepudin, S.ST.Par, MM.Par. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par.Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. Selaku Pembimbing 1 penulis yang telah bersedia membimbing penulis dalam menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir.
6. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM. Selaku Pembimbing 2 penulis yang telah bersedia membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
7. Seluruh dosen, dosen instruktur, serta staff yang bertugas di Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kedua orang tua penulis serta seluruh anggota keluarga yang telah mendukung, dan mendoakan penulis dalam penyusunan Tugas Akhir
9. Seluruh rekan seangkatan mahasiswa Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung SKU 6A dan SKU 6B yang telah memberi dukungan dan semangat dalam penyusunan Tugas Akhir.

Penulis berharap dengan adanya penulisan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan berguna semua orang baik untuk kepentingan Institusi maupun kepentingan pribadi.

Bandung, Maret 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	halaman
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN MAHASISWA.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1. LATAR BELAKANG	1
2. TUJUAN	4
2.1 Tujuan Formal :	4
2.2 Tujuan Operasional :.....	4
3. USULAN PRODUK.....	5
4. TINJAUAN PRODUK	12
4.1 Tema	12
4.2 Usulan Resep.....	12
4.3 Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price.....	32
4.4 Nilai Gizi.....	40
BAB II.....	46
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	46
1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	46
1.1 Working Plan.....	46
1.2 Time Table	52
1.3 Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan Baku	55
1.4 Menu Makanan Yang akan Disiapkan di Rumah.....	58
1.5 Menu Makanan yang Disiapkan Saat Sidang	59
1.6 Matriks Perencanaan Presentasi Produk	60
2. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	61
2.1 Kendala dan Hambatan	71
BAB III.....	72
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	72
1. PERSIAPAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	72
2. PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	73

BAB IV	76
KESIMPULAN DAN SARAN.....	76
1. KESIMPULAN	76
2. SARAN	77
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN	79
BIODATA PENULIS	80

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 1 Pastel Krukup	6
Gambar 2 Selat Husar	7
Gambar 3 Untup-Untup	8
Gambar 4 Bistik Daging	9
Gambar 5 Manuk Nom.....	10
Gambar 6 Beer Jawa	11
Gambar 7 Proses Mice en Place	73
Gambar 8 Set Up Meja untuk Presentasi Produk	74
Gambar 9 Proses Pemasakan Hidangan	74
Gambar 10 Proses Plating Hidangan	75
Gambar 11 Kegiatan Presentasi Hidangan dan Evaluasi dari Penguji	75

DAFTAR TABEL

	halaman
TABEL 1 Pastel Krukup	13
TABEL 2 Pastel Krukup (Lime Mayo).....	15
TABEL 3 Selat Husar	16
TABEL 4 Selat Husar (Asam Jawa Gel).....	17
TABEL 5 Selat Husar (Cheese Tuille)	18
TABEL 6 Untup-Untup	19
TABEL 7 Untup-Untup (Kacang Tanah Crumble).....	21
TABEL 8 Untup-Untup (Acar Bawang Merah)	22
TABEL 9 Bistik Daging	23
TABEL 10 Bistik Daging (Ongklok Kentang)	25
TABEL 11 Bistik Daging (Sayur Bobor).....	26
TABEL 12 Bistik Daging (Sambal Jenggot)	27
TABEL 13 Manuk Nom.....	28
TABEL 14 Manuk Nom (Emping Tuille)	29
TABEL 15 Manuk Nom (Raspberry Sauce).....	30
TABEL 16 Beer Jawa	31
TABEL 17 Beer Jawa (Sirup Secang).....	31
TABEL 18 Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price Pastel Krukup	34
TABEL 19 Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price Selat Husar	35
TABEL 20 Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price Untup-Untup	36
TABEL 21 Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price Bistik Daging	37
TABEL 22 Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price Manuk Nom	38
TABEL 23 Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price Beer Jawa	39
TABEL 24 Selling Price Total	39
TABEL 25 Nilai Gizi Pastel Krukup.....	40
TABEL 26 Nilai Gizi Selat Huzar	41
TABEL 27 Nilai Gizi Untup-Untup.....	42
TABEL 28 Nilai Gizi Bistik Daging	43
TABEL 29 Nilai Gizi Manuk Nom	44
TABEL 30 Nilai Gizi Beer Jawa.....	44
TABEL 31 Total Nilai Gizi.....	45
TABEL 32 Working Plan Pastel Krukup	47
TABEL 33 Working Plan Selat Husar	48
TABEL 34 Working Plan Untup-Untup	49
TABEL 35 Working Plan Bistik Daging.....	50
TABEL 36 Working Plan Manuk Nom	51
TABEL 37 Working Plan Beer Jawa	51
TABEL 38 Time Table Perencanaan Latihan Kerja.....	53
TABEL 39 Time Table Perencanaan Presentasi Produk	54
TABEL 40 Daftar Kebutuhan <i>Utensils</i>	55
TABEL 41 Daftar Kebutuhan <i>Equipments</i>	56
TABEL 42 Daftar Kebutuhan Bahan Baku.....	56

TABEL 43 Menu Makanan yang Disiapkan Dirumah.....	58
TABEL 44 Menu Makanan yang Disiapkan Pada Saat Sidang.....	59
TABEL 45 Matriks Perencanaan Presentasi Produk.....	60
TABEL 46 <i>Trial</i> Pastel Krukup.....	61
TABEL 47 <i>Trial</i> Selat Husar	63
TABEL 48 <i>Trial</i> Untup-Untup	65
TABEL 49 <i>Trial</i> Bistik Daging	67
TABEL 50 <i>Trial</i> Manuk Nom.....	69
TABEL 51 <i>Trial</i> Beer Jawa	70

DAFTAR PUSTAKA

- Bambang Gozaly, G. M. (2014). Perancangan Interior Fine Dining Restaurant di Surabaya. *JURNAL INTRA Vol. 2, No. 2*, 401-406.
- Chambers, R. (1995). *Lembaga Penelitian, Pendidikan, Penerangan Ekonomi dan Sosial*. Jakarta: Pembangunan Desa Mulai Dari Belakang .
- Helmi Aliansyah, W. H. (2019). Sektor Pariwisata Pada Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten/Kota Di Jawa Barat. 39-40.
- Irianto, D. P. (2006). *Panduan Gizi Lengkap Keluarga dan Olahragawan*. Yogyakarta: Andi.
- Iskandar, H. T. (2021). A BRIEF LOOK INTO FOOD COSTING. *International Journal of Economics, Business and Accounting Research (IJEBAR) Vol. 05, Issue 03*, 761.
- Joyokusumo, B. N. (2008). *Warisan Kuliner Keraton Yogyakarta* . Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kusumo, B. N. (2008). *Warisan Kuliner Keraton Yogyakarta*. Jakarta: Pt Gramedia Pustaka Utama.
- Mufqi, T. S. (2016). Penerapan standar Resep di Dakken Coffe and Steak Bandung. *STP Bandung*.
- Richard Kotas, B. D. (2005). *Food Cost Control*. New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Setyo Prasiyono Nugroho, I. P. (2020). Gastronomi makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Pariwisata, Vol 7 No. 1 April 2020*, 53.
- Syafalevi, D. (2011). Perencanaan Pembangunan Melalui Musrenbang Di Desa Arangkaa Kecamatan Gemeh Kabupaten Kepulauan Talaud. *Journal Politico*, 28.
- Zahrulianingdyah, A. (2018). KULINER SEBAGAI PENDUKUNG INDUSTRI PARIWISATA. *TEKNOBUGA Volume 6 No.1*, 1-5.