

# **PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KHAS JAMBI**

## **TUGAS AKHIR**

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



Disusun oleh :

**FABIAN HAFIZH AGUSTA**

**Nomor Induk :201923522**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2023**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KHAS JAMBI

NAMA : FABIAN HAFIZH AGUSTA  
NIM : 201923522  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Nur Komariah, S.Sos., MM.  
NIP 19660606 199303 2 001

Pembimbing Pendamping,



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

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 MAKANAN KHAS JAMBI

NAMA : FABIAN HAFIZH AGUSTA  
NIM : 201923522  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Nur Komariah, S.Sos., MM.  
NIP 19660606 199303 2 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Ss  
NIP 19600105 199203 1 001

Penguji II,



R. Sondjana Alim Suganda, S.Sos., MM.Par.  
NIP 19720322 200502 1 001

Bandung, 7 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 : Fabian Hafizh Agusta  
Tempat/Tanggal Lahir : Sungai Penuh/27 Juli 2001  
NIM : 201923522  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**Pengembangan Presentasi Makanan Khas Jambi**  
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, 21 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



10000  
METERAI  
TEMPEL  
2FC30AKX492298082

FABIAN HAFIZH AGUSTA

## KATA PENGANTAR

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

Dalam Penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan bantuan dari semua pihak, maka penulisan ini tidak akan lancar. Oleh karena itu pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan terimakasih kepada Mama, Papa, dan Adik yang telah memberikan banyak motivasi kepada penulis. Pada kesempatan ini izinkan juga penulis menyampaikan terimakasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc. Sebagai direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami.,BA., MM.Par CHE. Sebagai Kabag.Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par, MP.Par, selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda.,.Sos., M.M.Par., selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Ibu Nur Komariah S.Sos, M.M. Selaku dosen pembimbing I, yang telah membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir dan studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung
6. Bapak Dadang Suratman, SST.Par., M.sc. Selaku dosen pembimbing II penulis, yang telah memberikan dukungan sebagai pembimbing penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini
7. Dosen dan staff Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah mendidik penulis selama ini

8. Teman-teman program studi Manajemen Tata Boga yang sudah membantu penulis sehingga Tugas Akhir ini dapat tersusun dengan baik dan benar.
9. Teman-teman mangrove dining yang telah mau berjuang bersama sampai sekarang sehingga Tugas Akhir ini dapat tersusun dengan baik dan benar
10. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebut satu persatu, yang telah memberikan bantuan, dorongan, dan peran dalam mengerjakan Tugas Akhir ini.

Penyusunan Usulan Penelitian ini telah disusun sebaik-baiknya, namun penulis juga menyadari bahwa penulisan ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu kritik serta saran yang membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan dari Tugas Akhir ini.

Bandung, Juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Operasional.....	3
1.2.1 Tujuan Akademis .....	3
1.3 Usulan Menu.....	4
1.3.1 Deskripsi Menu .....	5
1.4 Tinjauan Produk.....	8
1.4.1 Tema Masakan .....	8
1.4.2 Jenis Masakan .....	10
1.5 Pengajuan Resep .....	15
1.5 Recipe Costing dan Dish Costing .....	31
1.6 Nilai Nutrisi.....	39
1.7 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	43
1.7.1 Lokasi Penelitian.....	43
1.7.2 Waktu Penelitian .....	43
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	46
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	46
2.1.1. Working plan.....	46
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Produk .....	50
2.1.3 Time Table .....	51

2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan Baku.....	53
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	58
<b>BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>69</b>
3.1 Persiapan Kegiatan Pelaksanaan.....	69
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	69
3.3 Evaluasi Oleh Penguji Sidang.....	72
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>73</b>
4.1 Kesimpulan .....	73
4.2 Saran.....	74



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Resep Kembang Loyang .....	16
Tabel 1. 2 Resep Mie Celor.....	18
Tabel 1. 3 Resep Pindang Patin Tempoyak .....	21
Tabel 1. 4 Resep Gulai Putih Korma .....	23
Tabel 1. 5 Resep Daging Masak Hitam .....	26
Tabel 1. 6 RESEP <i>Deconstructed of es Kacang Merah</i> .....	29
Tabel 1. 7 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, and Selling Price</i> .....	32
Tabel 1. 8 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, and Selling Price</i> .....	33
Tabel 1. 9 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, and Selling Price</i> .....	34
Tabel 1. 10 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, and Selling Price</i> .....	35
Tabel 1. 11 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, and Selling Price</i> .....	37
Tabel 1. 12 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, and Selling Price</i> .....	38
Tabel 1. 13 <i>Selling Price</i> .....	38
Tabel 1. 14 Nilai Gizi Kembang Loyang .....	40
Tabel 1. 15 Nilai Gizi Mie Celor .....	40
Tabel 1. 16 Nilai Gizi Pindang Patin Tempoyak .....	41
Tabel 1. 17 Nilai Gizi Gulai Putih Korma .....	41
Tabel 1. 18 Nilai Gizi Daging Masak Hitam .....	42
Tabel 1. 19 Nilai Gizi <i>Desconstructed of Es Kacang Merah</i> .....	42
Tabel 2. 1 Perencanaan Kerja Kue Kembang Loyang .....	47
Tabel 2. 2 Perencanaan Kerja Mie Celor .....	47
Tabel 2. 3 Perencanaan Kerja Pindang Patin Tempoyak .....	48
Tabel 2. 4 Perencanaan Kerja Gulai Putih Korma .....	48
Tabel 2. 5 Perencanaan Kerja Daging Masak Hitam .....	49
Tabel 2. 6 Perencanaan Kerja <i>Descontstructed of es kacang merah</i> .....	49
Tabel 2. 7 Matriks Perencanaan Produk .....	50
Tabel 2. 8 Time Table Sebelum Sidang .....	52

Tabel 2. 9 Time Table saat sidang .....	53
Tabel 2. 10 Daftar Peralatan.....	54
Tabel 2. 11 Daftar Bahan .....	55
Tabel 2. 12 Dokumentasi Kue kembang loyang .....	59
Tabel 2. 13 Dokumentasi Mie Celor .....	60
Tabel 2. 14 Dokumentasi Pindang patin tempoyak .....	62
Tabel 2. 15 Dokumentasi Gulai putih korma .....	64
Tabel 2. 16 Dokumentasi Daging masak hitam .....	66

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Sketsa Kue Kembang Loyang .....	10
Gambar 1. 2 Sketsa Mie Celor .....	11
Gambar 1. 3 Sketsa Pindang Patin Tempoyak .....	12
Gambar 1. 4 Sketsa Gulai Putih Korma .....	13
Gambar 1. 5 Sketsa Daging Masak Hitam .....	14
Gambar 1. 6 Sketsa <i>Descontracted Of</i> Es Kacang Merah .....	15

## DAFTAR PUSTAKA

Data diambil dan dikutip dari text-book:

Dopson.L. & Hayes.D. (2008).Food and bervage cost control. Dam Food and bervage cost control (p.78). Kentucky: John Wiley & Sons Inc;

Dr. Hasmin., S.E.,M.Si, & Nunung.,S.P.,M.Si.,D. (2021). MSDM. Dans Manajemen Sumber Daya Manusia (p. 150). Solok, Sumatera Barat: Mika Cendekia Media.

Gardito. M. Galih. R & Dewi. S. (2017). profil struktur bumbu dan bahan dalam kuliner Indonesia Yogyakarta: Gramedia Indonesia.

Data diambil dan dikutip dari internet :

BLP Malang. (2022, Januari 19). Kota Malang pusat kuliner dan penginapan para wisatawan Terdapat pada: <https://blp.malangkota.go.id/2022/01/19/kota-malang-pusat-kuliner-dan-penginapan-para-wisatwan>

Pemerintah Provinsi Jambi. (2019) Lambang daerah. Terdapat pada: <http://jambiprov.go.id/v2/profillambang-daerah.html>

Sejarah Provinsi jambi

<https://jambiprov.go.id/profil-sejarah-jambi.html>

Ismoyo. B. (2021. Oktober 22) Tribun Bisnis. Recupere sur Tribun News: <https://www.tribunews.com/bisnis/2021/10/22/sandiaga-dulu-pariwisata-n-hanya-bersandar-kepada-bali-sekarang-punya-10-destinasi-prioritas>

Katarsis, A. (2015, Juli 24). catatan sampung. Recupere sur catatan sampung: <https://catatansampung.wordpress.com/2015/07/24/rijsttafel-seni-tataboga-kebudayaan-tempo-doeloe>

Murdaningsih. D, (2021, Januari 13). Republika.co.id. Recupere sur Republika.co.id: <https://222.republika.co.id/berita/qmts7v368/pentingnya-nutrisi-seimbang-untuk-daya-tahan-tubuh>

Mustika Ratu. (2020, April 28). Mustika Ratu. Recupere sur Mustika Ratu:

<https://mustika-ratu.co.id/2020/04/pentingnya-nutrisi-seimbang-untuk-imunitas-tubuh-jangan-abaikan-nutraceutical/>

Nandy. (2021. Juli 21). Gramedia. Recupere sur Gramedia.com:

<https://www.gramedia.com/literasi/manajemen-waktu/>

Permana. R. W. (2017. April 1). Merdeka. Recupere sur Merdeka.com:

<https://m.merdeka.com/malang/gaya-hidup/menelusuri-langkah-awal-103-tahun-berdirinya-kota-malang-1703315.html>

<https://onlinenotebank.wordpress.com/2022/01/18/time-table-meaning-types-and-principles-of-time-table/>

[https://id.wikipedia.org/wiki/Mi\\_celor#:~:text=3%20Kandungan%20Gizi-,Asal%20usul,ke%20air%20panas%20sebelum%20dihidangkan.](https://id.wikipedia.org/wiki/Mi_celor#:~:text=3%20Kandungan%20Gizi-,Asal%20usul,ke%20air%20panas%20sebelum%20dihidangkan.)

<https://id.wikipedia.org/wiki/Tempoyak>

[https://id.wikipedia.org/wiki/Pindang\\_Palembang](https://id.wikipedia.org/wiki/Pindang_Palembang)

[https://id.wikipedia.org/wiki/Daging\\_masak\\_hitam](https://id.wikipedia.org/wiki/Daging_masak_hitam)

<https://merahputih.com/post/amp/nikmatnya-daging-masak-hitam-khas-jambi>

<https://www.tribunnewswiki.com/2021/10/07/es-kacang-merah>

[https://id.wikipedia.org/wiki/Es\\_kacang\\_merah](https://id.wikipedia.org/wiki/Es_kacang_merah)

<https://amp.kompas.com/food/read/2021/12/10/210600675/sejarah-restoran-fine-dining-berawal-dari-banyaknya-koki-menggangur>

<https://www.cimbniaga.co.id/id/inspirasi/bisnis/restoran-fine-dining-pengertian-dan-keunggulannya>

<https://www.fsrmagazine.com/fsr/expert-insights/5-keys-restaurant-profitability>