

# **PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER**

## **SEMARANG**

### **TUGAS AKHIR**

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



Disusun oleh :

**HASAMONI**

**Nomor Induk : 2020406098**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI  
SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG  
2023**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Hasamoni  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 11 September 2001  
NIM : 2020406098  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul :  
**PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER SEMARANG** 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, 3 Juli 2023  
Yang membuat pernyataan,



Hasamoni

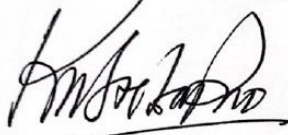
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER SEMARANG

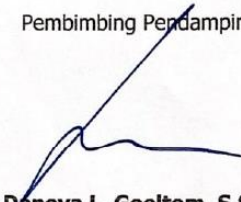
NAMA : HASAMONI  
NIM : 2020406098  
JURUSAN : SENI KULINER  
PROGRAM STUDI : PERHOTELAN

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 26 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 SEMARANG

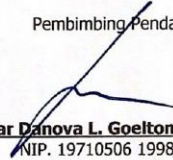
NAMA : Hasamoni  
NIM : 2020406098  
JURUSAN : Seni Kuliner  
PROGRAM STUDI : Hospitaliti

Pembimbing Utama,



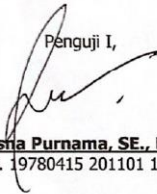
**Sukarno Wibowo, SE., MM.**  
NIP. 19731017 200605 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 21 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



## **Kata Pengantar**

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan Rahmat-Nya penulis dapat diberikan kesehatan dan kesempatan untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu. Tugas Akhir yang berjudul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER SEMARANG”** ini disusun dengan tujuan memenuhi persyaratan kelulusan jenjang Pendidikan program Diploma-III pada program studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih ada kekurangan yang jauh dari kesempurnaan baik susunan kalimat maupun tata Bahasa, dikarenakan keterbatasan kemampuan yang dimiliki. Oleh karena itu, dengan tangan terbuka saya menerima kritik dan saran dari semua pihak agar dapat memperbaiki laporan ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya 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, SST.Par., M.P.Par., CHE, selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM. Selaku pembimbing I, atas waktu dan bimbingannya, beliau memberikan pengarahan sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir
6. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc. Selaku pembimbing II, atas waktu dan bimbangannya, beliau yang memberikan pengarahan mengenai Teknik penulisan yang baik dan benar
7. Dosen dan Staff pengajar program studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yang telah memberikan arahan serta bantuan kepada penulis dalam tahap penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Keluarga yang sudah memberikan dukungan secara *financial* maupun mental selama proses pembuatan Tugas Akhir ini.
9. Teman-teman penulis dan berbagai pihak yang telah membantu serta mendukung dalam penyusunan Tugas Akhir ini hingga selesai.

Akhir kata saya berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat khususnya bagi saya pribadi dan umumnya bagi pembaca.

Bandung, Juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

Kata Pengantar .....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	4
<b>1.2.1. Tujuan Formal</b> .....	4
1.3. Usulan Produk .....	4
<b>1.3.1 Rangkaian Menu</b> .....	5
<b>1.3.2 Deskripsi Menu</b> .....	6
1.4 Tinjauan Produk .....	8
<b>1.4.1 Tema Masakan</b> .....	8
1.5 Pengajuan Resep.....	14
1.6 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost dan Selling Price.....	33
1.7 Daftar Nilai Gizi .....	39
1.8 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba .....	44
<b>1.8.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi</b> .....	44
<b>1.8.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi</b> .....	44
BAB II.....	45
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI.....	45
2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	45
<b>2.1.1. Working Plan</b> .....	45
<b>2.1.2. Pembentukan Produk dalam Bentuk <i>Matrix</i></b> .....	54
<b>2.1.3. Daftar Kebutuhan Peralatan</b> .....	56
<b>2.1.4. Time Table</b> .....	58
<b>2.1.5 Daftar Pembelian Bahan</b> .....	60
2.2 Kegiatan Uji Coba Presentasi Produk .....	63
2.3 Kekurangan dan Hambatan Dari Proses <i>Trial</i> .....	73
BAB III .....	74
PELAKSANAAN KEGIATAN SIDANG .....	74

3.1. Persiapan Kegiatan Pelaksanaan Sidang.....	74
3.2. Kegiatan Pelaksanaan Sidang.....	74
BAB IV .....	78
KESIMPULAN DAN SARAN.....	78
4.1. Kesimpulan.....	78
DAFTAR PUSTAKA .....	79
Daftar Lampiran .....	83
Biodata Penulis .....	84



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Resep Lumpia Semarang.....	21
Tabel 1. 2 Resep Saus Lumpia Semarang .....	24
Tabel 1. 3 Resep Tahu Gimbal.....	25
Tabel 1. 4 Resep Soto Bangkok .....	27
Tabel 1. 5 Resep Nasi Ayam Semarang.....	29
Tabel 1. 6 Resep Opor Ayam .....	30
Tabel 1. 7 Resep Sambal Goreng Labu.....	33
Tabel 1. 8 Resep Telur Pindang Coklat.....	35
Tabel 1. 9 Resep <i>Desconstructed of</i> Es Marem .....	37
Tabel 1. 10 Biaya Hidangan Lumpia Semarang .....	40
Tabel 1. 11 Biaya Hidangan Tahu Gimbal.....	41
Tabel 1. 12 Biaya Hidangan Soto Bangkok .....	42
Tabel 1. 13 Biaya Hidangan Nasi Ayam Semarang.....	43
Tabel 1. 14 Biaya Hidangan <i>Desconstructed of</i> Es Marem.....	44
Tabel 1. 15 Nilai Gizi Lumpia Semarang .....	45
Tabel 1. 16 Nilai Gizi Tahu Gimbal.....	46
Tabel 1. 17 Nilai Gizi Soto Bangkok .....	47
Tabel 1. 18 Nilai Gizi Nasi Ayam Semarang.....	48
Tabel 1. 19 Nilai Gizi <i>Desconstructed of</i> Es Marem.....	49
Tabel 2. 1 <i>Working Plan</i> Lumpia Semarang .....	52
Tabel 2. 2 <i>Working Plan</i> Tahu Gimbal .....	54
Tabel 2. 3 <i>Working Plan</i> Soto Bangkok.....	55

Tabel 2. 4 <i>Working Plan</i> Nasi Ayam Semarang .....	56
Tabel 2. 5 <i>Working Plan Desconstructed of</i> Es Marem .....	58
Tabel 2. 6 Tabel Matrix.....	61
Tabel 2. 7 Daftar Kebutuhan Peralatan .....	62
Tabel 2. 8 Time Table H- 1 .....	64
Tabel 2. 9 Time Table Hari Sidang .....	65
Tabel 2. 10 Purchasing List.....	66
Tabel 2. 11 Daftar Kegiatan <i>Trial</i> (Lumpia Semarang) .....	69
Tabel 2. 12 Daftar Kegiatan <i>Trial</i> (Tahu Gimbal) .....	72
Tabel 2. 13 Daftar Kegiatan <i>Trial</i> (Soto Bangkong).....	74
Tabel 2. 14 Daftar Kegiatan <i>Trial</i> (Nasi Ayam Semarang) .....	76
Tabel 3. 1 Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Sidang. ....	81

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. 1 Sketsa Lumpia Semarang .....	15
Gambar 1. 2 Sketsa Tahu Gimbal .....	16
Gambar 1. 3 Sketsa Soto Bangkok.....	17
Gambar 1. 4 Descrontructed of Es Marem.....	19

## DAFTAR PUSTAKA

- Afsheena, F. (2023, Maret 22). *Apa itu Fine Dining ? Pengertian dan Panduan Yang Benar*. Retrieved from hotelier.id:  
<https://hotelier.id/fine-dining/>
- Assidiq, Y. (2022, August 24). *JOGLOSEMAR: SEGITIGA EMAS PARIWISATA DI JAWA TENGAH*. Retrieved from  
 propertyandthecity.com:  
<https://propertyandthecity.com/joglosemar-segitiga-emas-pariwisata-di-jawa-tengah/>
- Borneo, H. (2022, May 8). Retrieved from stikeshb.ac.id:  
<https://stikeshb.ac.id/pengertian-gizi-menurut-para-ahli/#:~:text=Suandi%2C%20Spa%20mengatakan%20gizi%20adalah,sebagai%20alat%20untuk%20mempertahankan%20hidup.>
- Cahaya, K. D. (2020, January 4). *5 Oleh-oleh Khas Semarang yang Wajib dibeli, dari Lumpia hingga Mochi*. Retrieved from kompas.com:  
<https://travel.kompas.com/read/2020/01/04/131200727/5-oleh-oleh-khas-semarang-yang-wajib-dibeli-dari-lumpia-hingga-mochi?page=all>
- Efendi. (2018, January 3). *Nasi Ayam Semarang*. Retrieved from Ini Kota Semarang:  
<https://inikotasemarang.com/nasi-ayam-semarang/>

- Farrah. (2023, Maret 22). *Apa itu Table Manner ? Simak Pengertian dan Panduannya di sini*. Retrieved from hotelier.id: <https://hotelier.id/table-manner/>
- fatesecret. (n.d.). Retrieved from <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/>
- Fatimatuzuhroh. (2022, Agustus 16). *lister.co.id*. Retrieved from Arti Mise en Place di Industri Kuliner: <https://lister.co.id/blog/arti-mise-en-place/>
- Febi. (2018, January 9). *Soto Bangkok*. Retrieved from Ensiklopedia Dunia: [https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Soto\\_Bangkok](https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Soto_Bangkok)
- Hanna, Y. (2018, June 10). *Perpaduan Budaya Tionghoa dan Jawa Di Semarang*. Retrieved from bobo.grid.id: <https://bobo.grid.id/read/08776106/perpaduan-budaya-tionghoa-dan-jawa-inilah-kisah-si-lumpia-semarang?page=all>
- Kominfo, J. (2017). *Sejarah*. Retrieved from jatengprov.go.id: <https://jatengprov.go.id/sejarah/>
- Laily, I. N. (2021, September 9). *Makanan Khas Jawa Tengah dan Daerah Asalnya*. Retrieved from katadata.co.id: <https://katadata.co.id/intannirmala/berita/613985ab857e4/15-makanan-khas-jawa-tengah-dan-daerah-asalnya>
- Leonard, K. (2018, August 3). *Chron*. Retrieved from smallbusiness.chron.com:

<https://smallbusiness.chron.com/definition-work-plan-39791.html>

Mevia, F. M. (2022, Februari 23). *Wira*. Retrieved from wira.co.id: <https://wira.co.id/time-schedule/>

Muslimah. (2016, November 18). Retrieved from Tibrun Jateng: Es Marem di Kranggan Semarang Ini Sudah Melegenda, Pemilik Beberkan Rahasia Kelesatannya

Nasrudin, A. (2022, May 16). Retrieved from cerdasco.com: <https://cerdasco.com/struktur-matriks/>

Naufal. (2014, June 11). *Mie Kopyok*. Retrieved from Port Warta: <http://portwarta.blogspot.com/2014/07/asal-usul-mie-kopyok-semarang.html>

Pratama, V. S. (2021, June 13). *DESTINASI WISATA YANG WAJIB KALIAN KUNJUNGI DI SEMARANG!* Retrieved from redaksi.pens.ac.id: <https://redaksi.pens.ac.id/2021/06/13/3-destinasi-wisata-yang-wajib-kalian-kunjungi-di-semarang/>

Rahadiyanti, A. (2020, September 16). Retrieved from ahligizi.id: <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>

Rahadiyanti, A. (2020, September 16). Retrieved from <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>

- Rochmawati, N. (2017, January 18). *PENELUSURAN JEJAK MAKANAN KHAS SEMARANG SEBAGAI INVENTARISASI DAN PROMOSI WISATA KULINER JAWA TENGAH*. Retrieved from [media.neliti.com: https://media.neliti.com/media/publications/182980-ID-penelusuran-jejak-makanan-khas-semarang.pdf](https://media.neliti.com/media/publications/182980-ID-penelusuran-jejak-makanan-khas-semarang.pdf)
- sitarasyani. (2019, maret 8). *halosemarang.id*. Retrieved from [halosemarang.id: https://halosemarang.id/sejarah-lumpia-makanan-khas-semarang-yang-tercipta-dari-hubungan-cinta-dua-sejoli](https://halosemarang.id/sejarah-lumpia-makanan-khas-semarang-yang-tercipta-dari-hubungan-cinta-dua-sejoli)
- Syarifudin, A. (2021, June 21). Retrieved from [hotelmu.id: https://www.hotelmu.id/blog/read/30/cara-menghitung-food-cost-dan-beverage-cost.html](https://www.hotelmu.id/blog/read/30/cara-menghitung-food-cost-dan-beverage-cost.html)
- Taufiq. (2022, maret senin). *Resepkoki*. Retrieved from [resepkoki.id: https://resepkoki.id](https://resepkoki.id)
- Wijaya. (2018, January 3). *Nasi Ayam Semarang*. Retrieved from [inikotasemarang: https://inikotasemarang.com/nasi-ayam-semarang/](https://inikotasemarang.com/nasi-ayam-semarang/)
- Y. W. (2022, May 13). *Semarangpos.com*. Retrieved from [Tahu Gimbal Semarang, Makanan Era Kolonial yang Masih Eksis: https://www.solopos.com/tahu-gimbal-semarang-makanan-era-kolonial-yang-masih-eksis-1315760](https://www.solopos.com/tahu-gimbal-semarang-makanan-era-kolonial-yang-masih-eksis-1315760)