

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER UBUD, BALI

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Dalam Menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III Seni Kuliner



Oleh :

IBRAHIM

2020406031

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA

NHI BANDUNG

2023

SURAT PERNYATAAN

SURAT PERNYATAAN PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Ibrahim
Tempat/Tanggal Lahir : Bekasi/ 6 Maret 2001
NIM : 2020406031
Program Studi : Seni Kuliner (SKU)
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
Pengembangan Sajian Kuliner Ubud, Bali
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, 27 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



Ibrahim

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

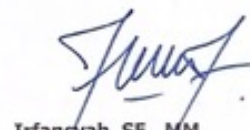
PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER UBUD, BALI

NAMA : IBRAHIM
NIM : 2020406031
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,


Mandradhitya Kusuma Putra, SST.
Par., MSC
NIP. 198512242011011010


Irfansyah, SE., MM.
NIP. -

Bandung, 27 Desember 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

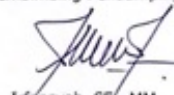
Pengembangan Sajian Kuliner Ubud, Bali

NAMA : Ibrahim
NIM : 2020406031
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

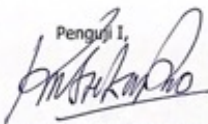
Pembimbing Utama,


Mandraditya Kusuma Putra, SST. Par,
M.Sc
NIP. 198512242011011010


Pembimbing Pendamping,


Irfansyah, SE., MM.
NIP. -

Penguji I,


Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP. 197310172006051001

Penguji II,


Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc.
NIP. 196001051992031001

Bandung, 16 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc., CHE



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah Swt. Tuhan yang melimpahkan berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER UBUD, BALI”

Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan arahan dari semua pihak, maka penulisan ini tidak akan berjalan lancar. Oleh karena itu pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., Selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami B.A., MM. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudin Saepudin, SST. Par., MP.Par Selaku Kepala Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM.. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, SST. Par., MSc. Selaku Dosen Pembimbing 1 dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Irfansyah, SE., MM. Selaku Dosen Pembimbing 2 dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Kepada seluruh staf pengajar Program Studi Seni Kuliner yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

8. Kepada Orang tua dan keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan dan doa kepada penulis.
9. Seluruh teman-teman Seni Kuliner 2020, terutama kelas A yang selalu memberikan dukungan dan semangat selama masa pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
10. Semua pihak yang sudah memberikan bantuan, dorongan dan peran dalam tugas Akhir ini.

Tugas Akhir ini telah disusun sebaik mungkin, namun tentunya penulis menyadari bahwa masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun dari semua pihak sangat kami harapkan, agar tugas akhir yang penulis siapkan nantinya dapat berjalan dengan lancar. Akhir kata, semoga tulisan ini dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dan bermanfaat bagi penulis pada khususnya dan pembaca pada umumnya.

Bandung,

Ibrahim

DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penulisan.....	7
1.2.1 Tujuan Formal.....	7
1.2.2 Tujuan Operasional	7
1.3 Usulan Produk.....	7
1.3.1 Sate Be pasih.....	9
1.3.2. Rujak Pindang.....	9
1.3.3. Jukut ares.....	10
1.3.4. Nasi Yasa	10
1.3.5. Be tutu	11
1.3.6. Urap Bali.....	11
1.3.7. Sambal Embe	12
1.3.8 Sambal Matah.....	12
1.3.9. Es Daluman	12
1.3.10. Es Tambring.....	13
1.4 Usulan Resep.....	14
1.4.1 Teori Resep	14
1.4.2 Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price.....	33
1.4.3 Nutrisi.....	46
1.5 Lokasi Dan Waktu Penelitian Makanan.....	56
1.5.1. Lokasi Penelitian.....	56
1.5.2. Waktu Penelitian	56
BAB II.....	57

PERENCANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	57
2.1 Perencanaan Presentasi Produk.....	57
2.1.1 Working Plan	57
2.1.2 Time Table	61
2.1.3 Daftar Kebutuhan Bahan dan <i>Purchasing List</i>	64
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat	66
2.1.5 Menu Yang Akan Disiapkan Sebelum Sidang.....	68
2.1.6 Menu Yang Dibuat Pada Saat Sidang	68
2.1.7 Matrix Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	69
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	70
2.2.1 Kendala dan Hambatan	75
BAB III.....	76
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	76
3.1 Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	76
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	79
3.3 Evaluasi	84
BAB IV	87
KESIMPULAN DAN SARAN.....	87
4.1 Kesimpulan	87
4.2 Saran.....	87
DAFTAR PUSTAKA	88

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Narasumber Kegiatan Food Presentasi	6
Tabel 2 Usulan Resep Bumbu Genap Besar	15
Tabel 3 Usulan Resep Be Pasih	17
Tabel 4 Usulan Resep Sambal Embe	18
Tabel 5 Usulan Resep Rujak Pindang.....	20
Tabel 6 Usulan Resep Jukut Ares	22
Tabel 7 Usulan Resep Bebek Betutu.....	23
Tabel 8 Usulan Resep Urap.....	24
Tabel 9 Usulan Resep Nasi Yasa	26
Tabel 10 Usulan Resep Samba Matah	27
Tabel 11 Usulan Resep Coconut Sponge.....	28
Tabel 12 Usulan Resep Coconut Crumb.....	29
Tabel 13 Usulan Resep Coconut Ice Cream	30
Tabel 16 Usulan Resep Aren Cream.....	31
Tabel 17 Usulan Resep Tambring.....	32
Tabel 18 Recipe Costing Bumbu Genep.....	34
Tabel 19 Recipe Costing Be Pasih	35
Tabel 20recipe Costingsambal Embe.....	36
Tabel 21 Recipe Costing Rujak Pindang	37
Tabel 22 Recipe Costing Jukut Ares	38
Tabel 23 Recipe Costing Bebek Betutu	38

Tabel 24 Recipe Costing Urap	39
Tabel 25 Recipe Costing Nasi Yasa.....	40
Tabel 26 Recipe Costing Sambal Matah.....	41
Tabel 27 Recipe Costing Sponge Cake	42
Tabel 28 Recipe Costing Coconut Crumb	43
Tabel 29 Recipe Costing Coconut Cream.....	43
Tabel 30 Recipe Costing Aren Cream	44
Tabel 31 Recipe Costing Coconut Ice Cream	44
Tabel 32 Recipe Costing Cincau Jelly	45
Tabel 33 Recipe Costing Es Tambring	45
Tabel 34 Selling Price Set Menu.....	46
Tabel 35 Nutritional Value Bumbu Genep	47
Tabel 36 Nutritional Value Be Pasih With Sambal Embe	48
Tabel 37 Nutritional Value Rujak Pindang.....	49
Tabel 38 Nutritional Value Jukut Ares	50
Tabel 39 Nutritional Value Bebek Betutu With Nasi Yasa, Urap And Sambal Matah.....	51
Tabel 40 Nutritional Value Daluman Cake	53
Tabel 41 Nutritional Value Es Tambring.....	55
Tabel 42 Nutritional Value Set Menu	55
Tabel 43 Working Plan Be Pasih	58
Tabel 44 Working Plan Be Pasih	58
Tabel 45 Working Plan Jukut Ares.	59

Tabel 46 Working Plan Bebek Betutu, Nasi Yasa, Urap, Sambal Matah.....	59
Tabel 47 Working Plan Daluman Cake	60
Tabel 48 Working Plan Es Tambring.....	60
Tabel 49 Time Table	62
Tabel 50 Time Table Pada Saat Sidang	63
Tabel 51 Kebutuhan Bahan Dan Purchasing	64
Tabel 52 Kebutuhan Alat	67
Tabel 53 Dipersiapkan Untuk Main Course.....	68
Tabel 54 Pengerjaan Produk Pada Saat Sidang.....	68
Tabel 55 Matrix Perencanaan Kegiatan	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Amuse Bouche	9
Gambar 2 Appetizer	10
Gambar 3 Soup.....	10
Gambar 4 Main Course	11
Gambar 5 Dessert.....	13
Gambar 6 Beverage.....	13
Gambar 7 Proses evaluasi produk.....	85
Gambar 8 Proses evaluasi penulisan dan juga catatan	86

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, Nanik Mirna, 2010, Pawon Bali, Kota Bali, Penerbit Gramedia Pustaka Utama
- Barnard, Mark W, 2006, A Case study to examine the application of food cost theories in menu pricing and cost control management within a new restaurant operation, UNLV Theses, Dissertations, Professional Papers, and Capstones.
- Bartono, PH, 2006 Dasar Dasar Food Product, Penerbit ANDI
- Brahmanta, Anak Agung Bagus Ari, 2019, Asal Usul Nama Ubud
<https://www.balinetizen.com/2019/06/24/tahukah-anda-asal-mula-nama-ubud/>
- Cookniche,2020
<https://cookniche.com/Blog.aspx?name=cookniche&IDservice=2150#:~:text=The%20Nordic%20Cuisine%20is%20a,%2C%20freshness%2C%20simplicity%20and%20ethic>
- Doran, George T, 1981, *article "There's a S.M.A.R.T. Way to Write Management's Goals and Objectives,"*
- Escoffier, Georges Auguste ,1908, A guide to a modern cookery
- Gautama, Wayan Budha, 2004, Dharma Caruban, Surabaya, Penerbit PARAMITA
- Gantt, Hendry, 1931, *The Gantt Chart*
- Gisslen, Wayne, 2011 Wayne Gisslen, Profesional Cooking Seventh Edition
- Kachroo-Levine, Maya, 2023, Maya Kachroo-Levine, *Travel + Leisure Magazine*
- Kurniawan, 2023 <https://www.hashmicro.com/id/blog/apa-itu-purchase->

