

SAJIAN SET MENU FINE DINING
KABUPATEN GROBOGAN, JAWA TENGAH

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
program diploma III



Oleh :

KHAIRUNNISA JIHAN KOESNADI

Nomor Induk : 2020406095

JURUSAN HOSPITALITY

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2023

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Khairunnisa Jihan Koesnadi
Tempat/Tanggal Lahir : Grobogan, 18 April 2001
NIM : 2020406095
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"SAJIAN SET MENU FINE DINING KABUPATEN GROBOGAN, JAWA TENGAH"
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, 03 Januari 2024
Yang membuat pernyataan,


Khairunnisa Jihan Koesnadi

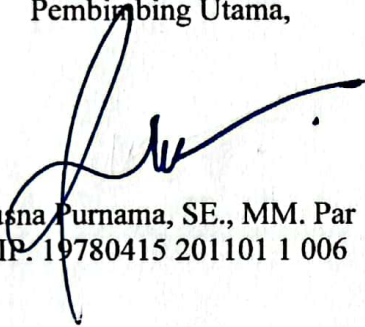
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR/ PROYEK AKHIR

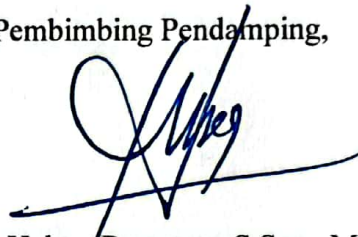
“SAJIAN SET MENU FINE DINING KABUPATEN GROBOGAN, JAWA TENGAH”

NAMA : Khairunnisa Jihan Koesnadi
NIM : 2020406095
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,


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

Pembimbing Pendamping,


Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par
NIP. 19691228 200212 1 001

Bandung, 22 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



(Nici) Made Kerti Utami.,BA.,MM.Par.,(CHE)
NIP. 197103161996032001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN SET MENU FINE DINING KABUPATEN GROBOGAN, JAWA TENGAH

NAMA : Khairunnisa Jihan Koesnadi
NIM : 2020406095
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

Christian Helmy Rumayar, S.Sos.,
MM.Par
NIP 19691228 200212 1 001

Penguji I,

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

Penguji II,

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

Bandung, 02 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya tujukan ke pada Allah Swt. Tuhan yang maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunianya. Serta kedua orang tua dan adik saya yang telah memberikan dukungan sehingga penulis dapat melaksanakan proses penyusunan Tugas Akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul “SAJIAN SET MENU *FINE DINING* KABUPATEN GROBOGAN, JAWA TENGAH”.

Maksud dan tujuan dari penulisan Tugas akhir ini adalah menyelesaikan salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan program studi Seni Kuliner diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari banyak pihak yang turut membantu penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini, baik dukungan langsung maupun tidak langsung, sudah sepantasnya penulis dengan rasa penuh hormat ingin mengucapkan terima kasih yang mendalam dan semoga Allah Swt memberikan balasan terbaik kepada berbagai pihak sebagai berikut :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom. S.Sos., M.Sc sebagai direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE Sebagai Ketua Administrasi Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par.,CHE Sebagai ketua jurusan Hospitality
4. Bapak Rusna Purnama, A.MD., S.E.,M.M. Sebagai Ketua Prodi Seni Kuliner dan sekaligus pembimbing I, yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
5. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.SOS.,M.M.Par. sebagai pembimbing II, yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Seluruh jajaran dosen dan staff Program study Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

7. Seluruh pihak yang sudah memberikan dukungan dalam ide, semangat, dan beberapa materi yang membuat penulis terbantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

Penulis menyadari jika dalam penyusunan Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Dalam penulisan dan penyusunan Tugas Akhir ini tak luput dari kesalahan dalam penyusunan. Oleh karena itu, penulis memohon maaf atas kesalahan yang dilakukan. Penulis berharap dari Tugas Akhir ini, dapat memberikan informasi bagi pembaca dan kepentingan umum mengenai Kuliner Khas Grobogan.

Bandung, 29 Januari 2024

Khairunnisa Jihan Koesnadi

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Presentasi	4
1.2.1 Tujuan Akademis	4
1.2.2 Tujuan Operasional	4
1.3 Usulan Menu	4
1.3.1 Set Menu	5
1.4 Deskripsi Menu	6
1.5 Tinjauan Produk	8
1.5.1 Tema Sajian	5
1.5.1 Variasi Sajian	5
1.6 Pengajuan Resep	14
1.7 Nilai Gizi dan Nutrisi Menu	38
1.8 <i>Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price</i>	42
1.9 Tempat dan Waktu Penelitian	46
1.9.1 Tempat Penelitian	46
1.9.1 Waktu Penelitian	46
BAB II	47
2.1 Rencana Uji Coba presentasi Produk	47
2.1.1 <i>Work Plainning</i>	47
2.1.2 Penyusunan Uji Coba Dalam Bentuk Matriks	52
2.1.3 <i>Time Table</i>	53
2.1.4 <i>Utensils and Equipment</i>	54
2.1.5 <i>Purchasing Order List</i>	56
2.2 Proses Uji Coba Produk	58
2.3 Kendala dan Hambatan	83

BAB III	
3.1 Proses Ujian Sidang	84
3.2 Pelaksanaan Ujian Sidang	68
3.3 Penilaian dan Evaluasi	88
BAB IV	89
4.1 Kesimpulan	89
4.2 Saran	89
DAFTAR PUSTAKA	90

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 RESEP ENTONG ENTONG	14
TABEL 1. 2 RESEP ENTONG ENTONG (GARLIC SAMBAL)	16
TABEL 1. 3 RESEP BOTOK YUYU	17
TABEL 1. 4 RESEP CRUMBLE TEMPE	19
TABEL 1. 5 RESEP SAYUR BECEK	20
TABEL 1. 6 RESEP GARLIC TUILLE GONSENG CABE	22
TABEL 1. 7 RESEP SEGO PAGER (NASI PUTIH)	23
TABEL 1. 8 RESEP SEGO PAGER (SAYURAN/GUDANGAN)	24
TABEL 1. 9 RESEPSEGO PAGER (BUMBU KACANG)	26
TABEL 1. 10 RESEP SEGO PAGER (SERUNDENG)	29
TABEL 1. 11 RESEP SEGO PAGER (REMPEYEK KACANG)	30
TABEL 1. 12 RESEP SEGO PAGER (EBI FURAI)	31
TABEL 1. 13 RESEP ES SETUP	34
TABEL 1. 14 RESEP ES SETUP (CHAVIAR SEMANGKA)	33
TABEL 1. 15 NILAI GIZI ENTONG ENTONG	38
TABEL 1. 16 NILAI GIZI BOTOK YUYU	39
TABEL 1. 17 NILAI GIZI SAYUR BECEK	39
TABEL 1. 18 NILAI GIZI SEGO PAGER	40
TABEL 1. 19 NILAI GIZI ES SETUP	41
TABEL 1. 20 BIAYA SAJIAN ENTONG ENTONG	42
TABEL 1. 21 BIAYA SAJIAN BOTOK YUYU	43
TABEL 1. 22 BIAYA SAJIAN SAYUR BECEK	43
TABEL 1. 23 BIAYA SAJIAN SEGO PAGER	44
TABEL 1. 24 BIAYA SAJIAN ES SETUP	45
TABEL 1. 25 FOOD COSTING KESELURUHAN	45
TABEL 1. 26 SELLING PRICE KESELURUHAN	45
TABEL 2. 1 WORK PLANNING ENTONG ENTONG	48
TABEL 2. 2 WORK PLANNING BOTOK YUYU	48
TABEL 2. 3 WORK PLANNING SAYUR BECEK	49
TABEL 2. 4 WORK PLANNING SEGO PAGER	50
TABEL 2. 5 WORK PLANNING ES SETUP	51
TABEL 2. 6 MATRIK UJI COBA	52
TABEL 2. 7 TIME TABLE PREPARATION H-1	53
TABEL 2. 8 TIME TABLE PELAKSANAAN SIDANG	54
TABEL 2. 9 UTENSILS & EQUIPMENT	55
TABEL 2. 10 PURCHASING ORDER LIST	56
TABEL 2. 11 UJI COBA ENTONG ENTONG	58
TABEL 2. 12 UJI COBA BOTOK YUYU	59
TABEL 2. 13 UJI COBA SAYUR BECEK	66
TABEL 2. 14 UJI COBA SEGO PAGER	71
TABEL 2. 15 UJI COBA ES SETUP	80
TABEL 3. 1 DOKUMENTASI UJIAN SIDANG	85

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR1. 1 SKETSA ENTONG ENTONG	09
GAMBAR 1. 2 SKETSA BOTOK YUYU	10
GAMBAR 1. 3 SKETSA SAYUR BECEK	11
GAMBAR 1. 4 SKETSA SEGO PAGER	14
GAMBAR 1. 5 SKETSA ES SETUP	13

DAFTAR PUSTAKA

Krisnansari, Diah. "Nutrisi dan gizi buruk." *Mandala of health* 4.1 (2010): 60-68.

Nanincova, Niken. "Pengaruh kualitas layanan terhadap kepuasan pelanggan noach cafe and bistro." *Agora* 7.2 (2019).

Radjenovic, Misko. "Development model of the fine dining restaurant." *Faculty of Tourism and Hospitality Management in Opatija. Biennial International Congress. Tourism & Hospitality Industry. University of Rijeka, Faculty of Tourism & Hospitality Management, 2014.*

Gusti Andrian Surya Pratama. "Resep Sayur Becek Khas Purwodadi, Menu Olahan Daging yang Legendaris." *IDN TIMES Jateng*

Soegiarto, Dwi. "Pengaruh Perilaku Wisatawan Nusantara Terhadap Wisata Kuliner di Nusantara." *Jurnal Pariwisata Indonesia* 4.1 (2008): 16-24.

Utami, Sri. "Kuliner sebagai identitas budaya: Perspektif komunikasi lintas budaya." *CoverAge: Journal of Strategic Communication* 8.2 (2018): 36-44.

Widayanti, Safira, and Arif Pujiyono. "PERILAKU KONSUMSI SWIKE KODOK PADA MASYARAKAT MUSLIM DI KABUPATEN GROBOGAN."

Tim Dapur Demedia.2011.Kitab Masakan Sepanjang Masa. Jakarta : Demedia Pustaka.

Sisca Soewitomo.2010. 1000 Resep Masakan & Kue Susca Soewitomo yang Paling Dicari. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

Sisca Soewitomo.2011. 500 Resep Masakan Terfavorit. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

Prosper Montagne. 1938. *Larousse Gastronomique*. Perancis : Editions Larousse.

Wayne Gisslen. 2014. *Professional Cooking* Eight Edition. New Jersey : John Wiley & Sons,Inc.