

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KOTA LAMONGAN

“TUGAS AKHIR”

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



Disusun oleh :

VALDEZ RIVALDO WATTIMENA

Nomor Induk Mahasiswa :2020406060

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN HOSPITALITI**

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

"PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KOTA LAMONGAN"

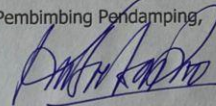
NAMA : VALDEZ RIVALDO WATTIMENA
NIM : 2020406060
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



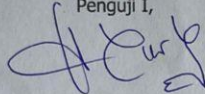
Dadang Suratman, SST.Par., MM.
NIP : 19711210 200212 1 008

Pembimbing Pendamping,



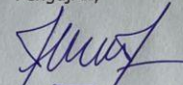
Sukarno Wibowo SE., MM.
NIP : 197310172006051001

Penguji I,



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

Penguji II,



Irfansyah, SE., MM
NIP :

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

PERNYATAAN MAHASISWA

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Valdez Rivaldo Wattimena
Tempat/Tanggal Lahir : Cianjur, 30 November 2001
NIM : 2020406060
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
“PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KOTA LAMONGAN”
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 Desember 2024
Yang membuat pernyataan,



Valdez Rivaldo Wattimena

KATA PENGANTAR

Dengan rasa syukur, penulis ingin mengungkapkan keberterima kasihannya kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul "Pengembangan Presentasi Sajian Kota Lamongan" Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program Diploma III dalam Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Penyusunan Tugas Akhir ini membuka kesadaran bahwa tanpa bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak, pencapaian ini tidak akan menjadi kenyataan. Oleh karena itu, dalam momen ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus kepada Mama, Papa, dan Adik yang telah memberikan motivasi serta dukungan yang tak tergantikan. Tidak hanya itu, penulis juga ingin mengucapkan terima kasih 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. Bapak Dadang Suratman, SST.Par., M.sc. Selaku dosen pembimbing I penulis, yang telah memberikan dukungan sebagai pembimbing penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini
6. Bapak Sukarno Wibowo SE., MM. Selaku pembimbing II, yang telah memberikan kontribusi sangat berharga dalam penulisan tugas akhir ini
7. Seluruh doa keluarga terutama Ibu dan Ayah
8. Seluruh dosen SKU
9. Dan semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu satu

Penyusunan tugas akhir ini telah di buat dengan sebaik baiknya namun juga tugas akhir ini tidak luput dari kesalahan kata. Semoga tugas akhir ini dapat berjalan dengan lancar dan dapat menyelesaikan nya dengan cepat.

Bandung, 02 Oktober 2023

Valdez Rivaldo Wattimena

ABSTRAK

Mahasiswa	2020406060 – VALDEZ RIVALDO WATTIMENA	Status Pengajuan	Disetujui
Tanggal Pengajuan	21 Agustus 2023	Abstrak	Pengembangan Presentasi Sajian kota Lamongan Indonesia mencerminkan inovasi dalam mempertahankan warisan budaya dengan menggunakan bahan lokal seperti ikan dan unggas serta rempah rempah tradisional masakan ini menghadirkan rasa yang autentik dengan ini penulis memilih daerah lamongan karena ingin menunjukan kreativitas dalam menyajikan makanan
Topik	Presentasi Produk Makanan		
Topik (EN)			
Judul	Pengembangan Presentasi Sajian Kota Lamongan		
Judul (EN)			

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN MAHASISWA	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ASBTRAK	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.1.1 Tujuan Akademis	5
1.1.2 Tujuan Operasional	5
1.2 Usulan Menu	5
1.2.1 Deskripsi Menu.....	7
1.3 Tinjauan Produk.....	10
1.3.1 Tema masakan.....	10
1.3.2 Jenis Masakan	10
1.4 Usulan Resep	15
1.5 Recipe Costing dan Dish Costing	27
1.6 Daftar Nilai Gizi.....	32
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK ..	37
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	37
2.1.1 <i>Working Plan</i>	37
2.1.2 Matrix Perencanaan Pembuatan Produk	40
2.1.3 <i>Time Table</i>	41
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan Baku	43
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	47
2.3 Kendala Dalam Proses Latihan Presentasi Produk	55

BAB III PELAKSANAAN SIDANG PRESENTASI PRODUK	56
3.1 Persiapan Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk	56
3.2 Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk	57
3.3 Evaluasi Kegiatan Sidang Presentasi Produk.....	63
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	64
4.1 Kesimpulan.....	64
4.2 Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Sketsa Wingko Babat	11
Gambar 1.2 Sketsa Tahu Campur.....	12
Gambar 1.3 Asam Kakap Merah	13
Gambar 1.4 Nasi Boranan.....	14
Gambar 1.5 Es Dawet Siwalan.....	15

DAFTAR TABEL

Table 1.1 Wingko Babat	16
Table 1.2 Tahu Campur	17
Table 1.3 Asem Barramundi	19
Table 1.4 Stuffed Chicken Urap	21
Table 1.5 Aromatic Telang Rice	23
Table 1.6 Rempeyek Kacang.....	24
Table 1.7 Panacota Dawet Siwalan.....	26
Table 1.8 <i>Food Cost</i> Wingko Babat	27
Table 1.9 <i>Food Cost</i> Tahu Campur	28
Table 1.10 <i>Food Cost</i> Asem Barramundi	29
Table 1.11 <i>Food Cost</i> Nasi Boranan	30
Table 1.12 <i>Food Cost</i> Es Dawet Siwalan	31
Table 1.13 <i>Selling Price</i>	31
Table 1.14 Nilai Gizi Wingko Babat.....	32
Table 1.15 Nilai Gizi Tahu Campur	33
Table 1.16 Nilai Gizi Asem Barramundi.....	34
Table 1.17 Nilai Gizi Nasi Boranan	35
Table 1.18 Nilai Gizi Es Dawet Siwalan	36
Table 2.1 Perencanaan Kerja Wingko Babat.....	38
Table 2.2 Perencanaan Kerja Tahu Campur	38
Table 2.3 Perencanaan Kerja Asem Kakap Merah	39
Table 2.4 Perencanaan Kerja Stuffed Chicken Urap	39
Table 2.5 Perencanaan Kerja Panacota Dawet Siwalan	40
Table 2.6 Matrix Perencanaan Pembuatan Produk	41
Table 2.7 <i>Time Table</i> (1).....	42
Table 2.8 <i>Time Table</i> (2).....	42
Table 2.9 Daftar Kebutuhan Alat	44
Table 2.10 Daftar Kebutuhan Bahan Baku	45
Table 2.11 Pembuatan Wingko Babat.....	47
Table 2.12 Pembuatan Tahu Campur	49
Table 2.13 Pembuatan Asem Kakap Merah.....	51
Table 2.14 Pembuatan Nasi Boranan	52
Table 2.15 Pembuatan Pannacota Dawet Siwalan	54
Tabel 3.1 <i>Mise en Place</i> Sidang Presentasi Produk.....	57
Tabel 3.2 Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk	58

DAFTAR PUSTAKA

- Chusniyah, T., & Pitaloka, A. (2016). Pengaruh Identitas Nasional, Etnis dan Agama terhadap Multikulturalisme dalam menghadapi Globalisasi di Indonesia. fpsi-UM .
- E. Miller, Jack & David, K. Hayes & Lea, R. Dopson. (2002). "Food and Beverage Cost Control". New York: John Wiley & Sons, Inc
- Erfinanto, E. (2020, May 13). Liputan 6. Retrieved from Dawet Siwalan, Minuman Segar Khas Lamongan:
<https://www.liputan6.com/surabaya/read/4252456/dawet-siwalan-minuman-segar-khas-lamongan>
- Har, L. K. (2008). Service Dimensions of Service Quality Impacting Customer Satisfaction of Fine Dining Restaurants in Singapore. Msc. Thesis, National University of Singapore
- Kumar, Vishal & Chandra, Suresh & Kumar, Kapil & GOYAL, S. & Kumar, Lalit & Kumar, Amit. (2017). "Perishable and non-perishable food products roles in environment-A review". South Asian Journal of Food Technology and Environment.
- Mardalis, A., & Wijaya, R. P. (2016). PENGELOLAAN DAYA TARIK WISATA ALAM BERDASARKAN KEPUASAN DAN KEINGINAN WISATAWAN. rosidng Seminar Nasional Ekonomi dan Bisnis & Call For Paper FEB UMSIDA, 20-32.
- McGraw-Hill. (2015). "Glencoe Food for Today, Student Edition/Edition 1". Amerika Serikat: McGraw-Hill Professional Publishing
- Muhtarom, A. (2019). Analisis Daya Tarik, Persepsi Pembeli Dan Pemasaran Terhadap Ekowisata Kuliner Nasi Boranan Lamongan. Jurnal Penelitian Teori & Terapan Akuntansi (PETA).
- Rachmawati. (2021, September 23). Regional Kompas. Retrieved from Mengenal Nasi Boranan yang Sah Jadi Milik Kabupaten Lamongan:
<https://regional.kompas.com/read/2021/09/23/061600478/mengenal-nasi-boranan-yang-sah-jadi-milik-kabupaten-lamongan?page=all>

- Rosyidi, F. I. (2019, January 23). UNAIR NEWS. Retrieved from Kisah Unik Pembuatan Wingko Babat Lamongan: <https://unair.ac.id/kisah-unik-pembuatan-wingko-babat-lamongan/>
- Rush, C. (2006). *The Mere Mortal's Guide to Fine Dining: From Salad Fork to Sommeliers, How to Eat and Drink in Style Without Fear of Faux Pas*. New York: Broadway Books
- Safari, Atang S. (1996). "Peralatan Dapur dan Perawatannya". Bandung: STP Bandung
- Sudjarwo, E. (2023, January 23). detikJatim. Retrieved from Kuliner Tahu Campur Khas Lamongan Dipatenkan: <https://www.detik.com/jatim/kuliner/d-6530060/kuliner-tahu-campur-khas-lamongan-dipatenkan>
- Suryandari, N. (2017). EKSISTENSI IDENTITAS KULTURAL DI TENGAH MASYARAKAT MULTIKULTUR DAN DESAKAN BUDAYA GLOBAL. *Jurnal Komunikasi*, 21-28.
- Wijayanti, A. (2020). Wisata Kuliner Sebagai Strategi Penguatan Pariwisata Di Kota Yogyakarta, Indonesia. *Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 74-82.
- WS, O. (2021, Agustus 25). detikfood. Retrieved from Resep Asem-asem Bandeng Lamongan yang Berkuah Gurih Segar: <https://food.detik.com/makanan-laut/d-5694365/resep-asem-asem-bandeng-lamongan-yang-berkuah-gurih-segar>