

**PENGEMBANGAN KULINER KABUPATEN KARANGASEM,
BALI**

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

VIONA AURELIA SAPUTRAJAYA

Nomor Induk: 2020406048

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

TAHUN 2023

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

"PENGEMBANGAN KULINER KABUPATEN KARANGASEM, BALI"

NAMA : VIONA AURELIA SAPUTRAJAYA
NIM : 2020406048
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


IRFANSYAH, SE., MM.

Pembimbing Pendamping,


NOVA MAULIDIAN HIDAYAT, SE., MM.
NIP 19821216 201101 1 003

Bandung, 22 Desember 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 197103161996032001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Pengembangan Kuliner Kabupaten Karangasem, Bali

NAMA : Viona Aurelia Saputrajaya
NIM : 2020406048
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Irfansyah, SE., MM.
NIP.

Pembimbing Pendamping,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP 19821216 201101 1 003

Penguji I,



Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc.
NIP 19600105 199203 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 24 Februari

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

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Viona Aurelia Saputrajaya
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung/20 – 09 - 2002
NIM : 2020406048
Program Studi : Hospitaliti
Jurusan : Seni Kuliner

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
“PENGEMBANGAN KULINER KABUPATEN KARANGASEM, 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, 26 Februari 2024

Yang membuat pernyataan,



Viona Aurelia Saputrajaya

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan karunia-Nya, serta keluarga penulis yaitu Yanly Eka Cahya selaku ibu dari penulis dan Vincent Jeremia Saputrajaya selaku adik dari penulis, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul **“PENGEMBANGAN KULINER KABUPATEN KARANGASEM, BALI”**.

Adapun tujuan utama penyusunan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan program Pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam menyelesaikan tugas akhir ini, penulis menyadari bahwa selama penyusunan ini banyak mendapat bimbingan, dukungan, dan motivasi dari berbagai pihak, sehingga dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.PAR., MP.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., M.M.Par. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Irfansyah, S.E., M.M. Selaku Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktu untuk membimbing, mendukung, serta memberikan arahan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, S.E., M.M. Selaku Pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk membimbing, mendukung, serta memberikan arahan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen dan Staf Pengajar dari Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Rekan-rekan kelas 6B Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung Angkatan 2020 BLT, Daffa Putra Fernanda dan Denara Anjani Rokitaria atas dukungan dan waktu bersama selama menempuh studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Seluruh pihak yang telah memberikan dukungan bagi penulis dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini yang penulis tidak dapat sebutkan Namanya satu per satu.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa usulan penelitian ini masih jauh dari kata selesai dan sempurna. Oleh karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang penulis miliki, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang membangun bagi Tugas Akhir penulis.

Bandung, Januari 2024

Viona Aurelia Saputrajaya

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN MAHASISWA.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penulisan.....	6
1.2.1 Tujuan Formal.....	6
1.2.2 Tujuan Operasional	6
1.3 Usulan Produk	6
1.3.1 Rangkaian Menu	6
1.3.2 Deskripsi Produk.....	8
1.4 Tinjauan Masakan	12
1.4.1 Tema Makanan.....	12
1.5 Usulan Resep.....	17
1.6 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price</i>	33
1.7 Daftar Nilai Gizi	37
1.8 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba	44
1.8.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi.....	44
1.8.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi	44
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	45
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	45
2.1.1 <i>Working Plan</i>	45
2.1.2 <i>Time Table</i>	50
2.1.3 Daftar Kebutuhan dan Pembelian Bahan.....	52
2.1.4 Daftar Kebutuhan Peralatan.....	55
2.1.5 Menu Makanan yang akan Disiapkan di Rumah	57
2.1.6 Menu Makanan yang akan Dibuat di Ruang Uji Sidang	60
2.1.7 <i>Matrix</i> Perencanaan Pembuatan Produk Makanan	62
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	63
2.3 Kendala dan Hambatan.....	74
BAB III PELAKSANAAN SIDANG AKHIR PRESENTASI PRODUK.....	75
3.1 Persiapan Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk	75
3.2 Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk	76
3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk	80
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	81
4.1 Kesimpulan	81
4.2 Saran.....	82
DAFTAR PUSTAKA	83

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Narasumber Kegiatan Presentasi Makanan	5
Tabel 1.2	Usulan Resep Jukut Undis	18
Tabel 1.3	Usulan Resep Tart Crust	19
Tabel 1.4	Usulan Resep Labu Siam Puree	20
Tabel 1.5	Usulan Resep Sambal Embe Dust	21
Tabel 1.6	Usulan Resep Tipat Blayag	22
Tabel 1.7	Usulan Resep Sup Ikan Marlin	24
Tabel 1.8	Usulan Resep Asem Braised Beef	27
Tabel 1.9	Usulan Resep Plecing Telengis	28
Tabel 1.10	Usulan Resep Ubi Fondant	29
Tabel 1.11	Usulan Resep Crispy Tuile	30
Tabel 1.12	Usulan Resep Sambal Kecicang Gel	31
Tabel 1.13	Usulan Resep Pulung Pulung Ubi	32
Tabel 1.14	Biaya Makanan Jukut Undis	33
Tabel 1.15	Biaya Makanan Tipat Blayag	34
Tabel 1.16	Biaya Makanan Sup Ikan Marlin	35
Tabel 1.17	Biaya Makanan Asem Braised Beef	36
Tabel 1.18	Biaya Makanan Pulung Pulung Ubi	37
Tabel 2.1	Working Plan Jukut Undis	46
Tabel 2.2	Working Plan Tipat Blayag	47
Tabel 2.3	Working Plan Sup Ikan Marlin	48
Tabel 2.4	Working Plan Asem Braised Beef	49
Tabel 2.5	Working Plan Pulung-Pulung Ubi	50
Tabel 2.6	Time Table Hari Sebelum Sidang	51
Tabel 2.7	Time Table Hari Sidang	51
Tabel 2.8	Tabel Daftar Kebutuhan Dan Pembelian Bahan	53
Tabel 2.9	Tabel Daftar Kebutuhan Peralatan	56
Tabel 2.10	Tabel Pembuatan Produk Makanan Di Rumah	57
Tabel 2.11	Tabel Pembuatan Makanan Di Ruang Uji Sidang	61
Tabel 2.12	Matrix Perencanaan Pembuatan Produk Makanan	62
Tabel 2.13	Latihan Presentasi Produk Tart Crust	63
Tabel 2.14	Latihan Presentasi Produk Labu Siam Puree	64
Tabel 2.15	Latihan Presentasi Produk Sambal Embe Dust	65
Tabel 2.16	Latihan Presentasi Produk Jukut Undis	66
Tabel 2.17	Latihan Presentasi Produk Tipat Blayag	67
Tabel 2.18	Latihan Presentasi Produk Sup Ikan Marlin	69
Tabel 2.19	Latihan Presentasi Produk	71
Tabel 2.20	Latihan Presentasi Produk	73
Tabel 3.1	Mise en Place untuk Sidang Presentasi Produk	76
Tabel 3.2	Dokumentasi Pelaksanaan Ujian Sidang Presentasi Produk	77
Tabel 3.3	Tabel Penilaian Produk	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Sketsa Jukut Undis	23
Gambar 1.2 Sketsa Tipat Blayag	24
Gambar 1.3 Sketsa Sup Ikan Marlin	25
Gambar 1.4 Sketsa Sate Asem	26
Gambar 1.5 Sketsa Pulung-Pulung Ubi	27
Gambar 3.1 Mise en Place Sidang Akhir Presentasi Produk	75

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, K. & I Gusti Putu, Sutarma & Made, Sudiarta. (2019). "BUYING AND DISTRIBUTION ANALYSIS OF GOODS FOR KITCHEN BY THE PURCHASING PART (CASE STUDY AT KUTA CENTRAL PARK HOTEL)". *JASTH-Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality* (Vol. 2, Issue 2).
- Amorim, P., Günther, H.-O., & Almada-Lobo, B. (2012). "Multi-objective integrated production and distribution planning of perishable products". *International Journal of Production Economics*.
- Atang Sabur Safari (1996). "Peralatan Dapur dan Perawatannya". Bandung: STP Bandung.
- BPS Kabupaten Karangasem. 2020. "*Kabupaten Karangasem Dalam Angka 2020*". Bali: BPS Kabupaten Karangasem.
- BPS Provinsi Bali. 2012. "*Bali Dalam Angka 2012*". Bali: BPS Provinsi Bali.
- Jonas, M., Littig, B., & Wroblewski, A. (2017). "Methodological Reflections on Practice Oriented Theories"
- Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. 2014. "*Culinary Indonesia*". Jakarta.
- Kruger, Vivienne. 2014. "*Balinese Food: The Traditional Cuisine & Food Culture of Bali*". Tuttle Publishing.
- 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.

Mantra. 1996. "*Landasan Kebudayaan Bali*". Yayasan Dharma Sastra.

Ngurah Jayanti, I Gusti & I Made, Suarsana & B. Santosa, Dwi. 2022. "*Kuliner Tradisional Blayag di Kabupaten Karangasem*". Karangasem: CV. Ryan Grafika.

Reid, A. 2011. "*Asia Tenggara Dalam Kurun Niaga 1450-1680*". Jilid 2: Jaringan Perdagangan Global. Yayasan Pustaka Obor Indonesia.

Santosa, Yusuf & Hendi, Irawan. 2023. "*Sejarah Perkembangan Makanan Indonesia dari Abad Ke 10 Hingga Masa Pendudukan Jepang*". Universitas Indraprasta PGRI.

Suardana, I Wayan & I Nyoman Sudiarta & Ni Gusti, Ayu. 2015. "*Tourism Impact on Livelihood of Karangasem Coastal Communities*". Universitas Udayana.