

**PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER
LAMPUNG**

TUGAS AKHIR

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah
Satu Syarat Dalam Menempuh Ujian
Akhir**

Program Diploma III



Oleh :

ABIYU BASSAM TAQY

Nomor Induk Mahasiswa : 2020406042

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA

NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Lampung

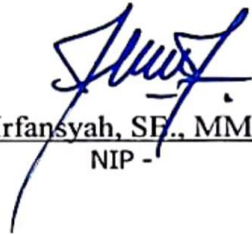
NAMA : Abiyyu Bassam Taqy
NIM : 2020406042
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Irfansyah, SF., MM
NIP -

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 13 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

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Abiyyu Bassam Taqy
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 15 Juni 2002
NIM : 2020406042
Program Studi : Hospitaliti
Jurusan : Seni Kuliner

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER LAMPUNG** 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



(Abiyyu Bassam Taqy)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT. Tuhan yang maha esa yang telah memberikan kasih dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “**PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN TRADISIONAL LAMPUNG**”.

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan pembelajaran dalam menyelesaikan studi program Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis ingin mengucapkan terima kasih yang khusus, terutama kepada Bapak dan Ibu Tercinta, serta semua keluarga besar penulis atas segala doa, dukungan, dan kasih sayang yang selalu dicurahkan untuk penulis sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan pada waktunya. Selain itu, penulis juga mengucapkan terima kasih 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., M.M. Par.,CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST. Par., MP.Par. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan petunjuk dan dukungan dalam penulisan Tugas Akhir.
6. Bapak Irfansyah, SE., MM., dosen pembimbing II yang telah memberikan sarandan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Seni Kuliner.
8. Teman-teman serta kerabat dekat Seni Kuliner angkatan 2020, terima kasih untuk 3 tahun yang menyenangkan atas segala kebersamaan baik suka maupun duka.
9. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebut satu persatu, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis sangat menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna, Penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi yang membacanya dan khususnya mahasiswa/mahasiswi Politeknik Pariwisata NHI Bandung program studi Seni Kuliner.

Bandung, 22 Februari 2024

Penulis,
Abiyyu Bassam Taqy

DAFTAR ISI

SURAT	
PERNYATAAN	Error
! Bookmark not defined.	
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	ii
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Sajian Kuliner Tradisional Lampung	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	4
1.2.1 Tujuan Formal	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	4
1.2.3 Tujuan Bisnis.....	4
1.3 Usulan Produk Makanan.....	5
1.3.1 Perencanaan Menu.....	5
1.3.2 Usulan Menu Set Menu Fine Dining	6
1.3.3 Penjelasan Produk.....	7
1.3.4 Usulan Resep.....	13
1.3.5 <i>Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price</i>	25
1.3.6 Tabel Daftar Gizi	34
1.4 Lokasi dan Waktu Penelitian Makanan	400
1.4.1 Lokasi Penelitian	400
1.4.2 Waktu Penelitian	400
BAB 2 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	411
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	411
2.1.1 Working Plan.....	411
2.1.2 Matrix Perancangan Kegiatan Produk	418
2.1.3 Time Table	49
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat.....	411
2.1.5 Purchase Order	52
2.1.6 Pelaksanaan Uji Coba Produk	414
2.1.7 Kendala Dan Hambatan	66

BAB 3 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	67
3.1 Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	67
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	69
3.3 Evaluasi Produk Oleh Penguji Sidang	71
BAB 4 KESIMPULAN DAN SARAN	73
4.1 Kesimpulan	73
4.2 Saran	73
DAFTAR PUSTAKA	744
LAMPIRAN	745

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SKETSA GAGUDUH.....	7
GAMBAR 2 SKETSA LUMAI PEKHOS.....	8
GAMBAR 3 SKETSA SAYUR PEREMAS.....	9
GAMBAR 4 SKETSA SERUIT.....	10
GAMBAR 5 SKETSA LAPIS LEGIT.....	11
GAMBAR 6 SKETSA ES KOPI LAMPUNG.....	12
GAMBAR 7 KEGIATAN MISE EN PLACE YANG SUDANG DILAKUKAN PENULIS.....	69
GAMBAR 8 PROSES MENGADUK PEKHOS DRESSING.....	70
GAMBAR 9 PROSES MENATA HIDANGAN UTAMA SERUIT.....	71
GAMBAR 10 PROSES PRESENTASI PRODUK.....	72
GAMBAR 11 PROSES EVALUASI PRODUK SIDANG AKHIR.....	72

DAFTAR TABEL

TABEL 1	3
TABEL 2	14
TABEL 3	15
TABEL 4	16
TABEL 5	17
TABEL 6	18
TABEL 7	19
TABEL 8	20
TABEL 9	21
TABEL 10	22
TABEL 11	23
TABEL 12	23
TABEL 13	24
TABEL 14	26
TABEL 15	26
TABEL 16	27
TABEL 17	27
TABEL 18	28
TABEL 19	29
TABEL 20	30
TABEL 21	30
TABEL 22	31
TABEL 23	32
TABEL 24	33
TABEL 25	33
TABEL 26	34
TABEL 27	35
TABEL 28	35
TABEL 29	36
TABEL 30	36
TABEL 31	37

TABEL 32	38
TABEL 33	38
TABEL 34	39
TABEL 35	39
TABEL 36	42
TABEL 37	43
TABEL 38	44
TABEL 39	45
TABEL 40	46
TABEL 41	47
TABEL 42	48
TABEL 43	49
TABEL 44	50
TABEL 45	51
TABEL 46	52
TABEL 47	55
TABEL 48	57
TABEL 49	59
TABEL 50	62
TABEL 51	63
TABEL 52	65

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, Dian. 2017. *Menyeruit, Yuk! : Kuliner Lampung*.
- Hasibuan, S. 2019. "Coffee Educational and Factory Di Kecamatan Gisting, Kabupaten Tanggamus" *lim* (2009): 1–25.
- li, B A B, and Gambaran Umum Perusahaan. 1948. "St St Ay," 2–5.
- Pelawi, Arabta M Peraten, Farida M Simanjuntak, Rupdi Lumban Siantar, Elok Alfiah Mawardi, Renince Siregar, Tetty Rina Aritonang, Nidya Comdeca Nurvitriana, et al. n.d. *Penulis : Editor :*
- Perry, A. P. Potter &. 2019. "Konsep Teori Nutrisi Pada Thalasemia." *Journal of Chemical Information and Modeling* 53 (9): 1689–99.
- Yulyani, Seni. 2013. "Tinjauan Atas Rencana Kerja Dan Anggaran (RKA) Pada PT. Kereta Api Indonesia (PERSERO) DAOP 2 BANDUNG." *Journal of Chemical Information and Modeling* 53 (9): 1689–99.
- Rasyid, Harun Nur (2004). Makanan daerah di Pulau Sumatra. Dalam buku *Ensiklopedia Makanan Tradisional (Sumatra)*. Direktorat Kebudayaan Provinsi Lampung terdapat pada <https://repositori.kemdikbud.go.id/5475/1/53.%20Isi%20dan%20Sampul%20Menyeruit%20Yuk.pdf>
- Siti Hamidah, K. K. (2018). *Resep & Menu*. Yogyakarta : CV BUDI UTAMA.
- Walker, J. R. (2011). *The Restaurant from concept to operation*. John Wiley & Sons, INC.
- Wikipedia (2019) Letak Geografis Provinsi Lampung terdapat pada <https://id.wikipedia.org/wiki/Lampung>