

**PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER
DAERAH BANDUNG, JAWA BARAT**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

AXEL KUSUMA

NIM : 2021406022

JURUSAN HOSPITALITY

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Axel Kusuma
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 26 September 2003
NIM : 2021406022
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER DAERAH BANDUNG, JAWA BARAT
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, 12 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



Axel Kusuma

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR/PROYEK AKHIR

**“PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER DAERAH
BANDUNG, JAWA BARAT”**

NAMA : AXEL KUSUMA

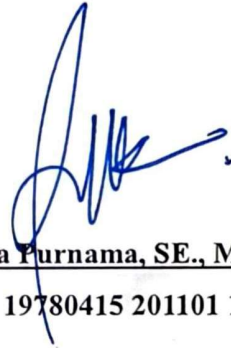
NIM : 2021406022

PROGRAM STUDI : SENI KULINER

JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Rusna Purnama, SE., M.M.
NIP : 19780415 201101 1 006



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

Bandung, 19 Juni 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP : 19710316 199603 2 001

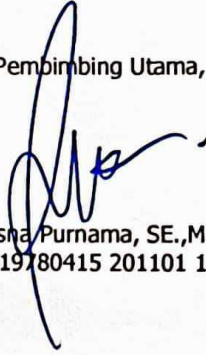
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Daerah Bandung, Jawa Barat

NAMA : Axel Kusuma
NIM : 2021406022
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 12 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA.,MM.Par.,CHE
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415200212001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas kesempatan dan kesehatan yang diberikan sehingga proses penyusunan Tugas Akhir ini dapat penulis laksanakan dengan baik. Adapun judul Tugas Akhir yang penulis ajukan adalah **PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER DAERAH BANDUNG, JAWA BARAT.**

Tugas Akhir ini disusun sebagai persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis telah menerima berbagai bentuk dukungan, masukan, serta bimbingan dari berbagai pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini. Ucapan terima kasih penulis sampaikan khususnya untuk Ibu Kandung, Nenek dan seluruh keluarga penulis yang telah membantu dan mendoakan Penulis dalam melaksanakan Tugas Akhir ini. Tidak dapat disangkal bahwa penulis telah mengupayakan segala kemampuan yang dimiliki untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis juga menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki ruang untuk perbaikan dan bahwa penyelesaian TA ini tidak akan menjadi kenyataan tanpa dukungan dari berbagai pihak yang telah memberikan kontribusi berharga. Karena itu penulis ingin mengungkapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par., CHE, yang menjabat sebagai Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par. CHE, yang menjabat

sebagai Kepala Bagian Administrasi Kemahasiswaan dan Kerjasama di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., yang menjabat sebagai Ketua Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., M.M. yang menjabat sebagai Ketua Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Dan sebagai Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan kontribusi berupa masukan yang berharga, bimbingan, dan arahan yang baik kepada penulis, dan telah penuh dedikasi meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
5. Ibu Nur Komariah, S.Sos., M.M. sebagai Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan masukan yang berharga, bimbingan, serta arahan kepada penulis dengan penuh dedikasi, dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Seluruh Dosen, Instruktur, dan Tenaga Kependidikan Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah menyediakan waktu serta dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu.
7. Seluruh rekan-rekan seperjuangan Seni Kuliner 6A yang secara konsisten memberikan pandangan yang berharga serta dukungan kepada penulis, juga memberikan motivasi yang diperlukan dengan

memberikan saran kepada penulis untuk dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini tepat waktu.

8. Pihak-pihak dan semua yang telah ikut andil dalam membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Itu adalah semua yang ingin penulis sampaikan, Semoga Tuhan Yang Maha Esa memberikan berkat yang berlimpah atas segala bentuk bantuan yang telah diberikan kepada Penulis. Penulis juga ingin mengucapkan permohonan maaf jika selama proses penyusunan Tugas Akhir banyak melakukan kesalahan, baik berbentuk lisan maupun tulisan, yang dilakukan secara disengaja maupun tidak disengaja. Penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi para pembaca dari berbagai kalangan khususnya dari industri Perhotelan dan seni kuliner.

Bandung, 23 April 2024

AXEL KUSUMA

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
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 Menu	7
1.3.1 Set Menu.....	8
1.4 Deskripsi Menu	9
1.5 Tinjauan Produk	16
1.5.1 Tema Sajian.....	16
1.5.2 Variasi Sajian	17
1.6 Pengajuan Resep.....	25
1.7 Nilai Gizi dan Nutrisi Menu	45
1.8 <i>Recipe costing, Dish costing, Selling price</i>	51
1.9 Tempat dan Waktu penelitian	57
1.9.1 Tempat Penelitian.....	57
1.9.2 Waktu Penelitian	57
BAB II PRAKTIK UJI COBA PRODUK	58
2.1 Rencana Uji Coba Presentasi Produk.....	58
2.1.1 <i>Work Planning</i>	58
2.1.2 Penyusunan Uji Coba Dalam Bentuk Matriks.....	65
2.1.3 <i>Time Tables</i>	66
2.1.4 <i>Utensils and Equipments</i>	68
2.1.5 <i>Purchasing Order List</i>	70
2.2 Proses Uji Coba Produk	72

2.3	Kendala dan Hambatan	95
BAB III PELAKSANAAN UJIAN SIDANG		96
3.1	Proses Ujian Sidang.....	96
3.2	Pelaksanaan Ujian Sidang	97
3.3	Penilaian dan Evaluasi.....	102
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		103
4.1	Kesimpulan.....	103
4.2	Saran.....	103
DAFTAR PUSTAKA		105

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Resep Rujak Cuka	26
Tabel 1. 2 Resep Siomay Bandung	28
Tabel 1. 3 Resep Angeunkacang	31
Tabel 1. 4 Resep Chilli Tuile.....	33
Tabel 1. 5 Resep Pepes Nila.....	34
Tabel 1. 6 Resep Nasi Putih	36
Tabel 1. 7 Resep Tumis Kangkung	37
Tabel 1. 8 Resep Sambal Tomat	39
Tabel 1. 9 Resep Es Cendol.....	41
Tabel 1. 10 Resep Pandan Ice Cream.....	43
Tabel 1. 11 Resep Es Jeruk Peras	44
Tabel 1. 12 Nilai Gizi Rujak Cuka	46
Tabel 1. 13 Nilai Gizi Siomay Bandung	47
Tabel 1. 14 Nilai Gizi Angeunkacang	48
Tabel 1. 15 Nilai Gizi Pepes Nila.....	49
Tabel 1. 16 Nilai Gizi Es Cendol	50
Tabel 1. 17 Nilai Gizi Es Jeruk Peras.....	50
Tabel 2. 1 Work Planning Rujak Cuka	59
Tabel 2. 2 Work Planning Siomay Bandung	60
Tabel 2. 3 Work Planning Angeunkacang	61
Tabel 2. 4 Work Planning Pepes Nila.....	62
Tabel 2. 5 Work Planning Es Cendol	63
Tabel 2. 6 Work Planning Es Jeruk Peras.....	64
Tabel 2. 7 Matriks Uji Coba	65
Tabel 2. 8 Time Table Preparation H-1	67
Tabel 2. 9 Time Table Pelaksanaan Sidang	68
Tabel 2. 10 Utensil and Equipment	69
Tabel 2. 11 Daftar List Bahan	70
Tabel 2. 12 Pembuatan Rujak Cuka	73
Tabel 2. 13 Pembuatan Siomay Bandung	77
Tabel 2. 14 Pembuatan Angeunkacang	82
Tabel 2. 15 Pembuatan Pepes Nila.....	86
Tabel 2. 16 Pembuatan Es Cendol.....	91
Tabel 2. 17 Pembuatan Es Jeruk Peras	93
Tabel 3. 1 Dokumentasi Ujian Sidang.....	97

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Sketsa Rujak Cuka	18
Gambar 1. 2 Sketsa Siomay Bandung.....	19
Gambar 1. 3 Sketsa Angeunkacang.....	20
Gambar 1. 4 Sketsa Pepes Nila	22
Gambar 1. 5 Sketsa Es Cendol.....	23
Gambar 1. 6 Sketsa Es Jeruk Peras	24
Gambar 1. 7 Biaya Sajian Rujak Cuka.....	52
Gambar 1. 8 Biaya Sajian Siomay Bandung.....	53
Gambar 1. 9 Biaya Sajian Angeunkacang.....	54
Gambar 1. 10 Biaya Sajian Es Cendol.....	54
Gambar 1. 11 Biaya Sajian Pepes Nila	55
Gambar 1. 12 Biaya Sajian Es Jeruk Peras	55
Gambar 1. 13 Food Costing Keseluruhan.....	56
Gambar 1. 14 Selling Price Keseluruhan	56

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Fahri. 2021. "Pengertian Soup: Bahan-Bahan, Contoh dan Cara Penyajian." *Ames Boston*. Januari. Accessed Maret 8, 2024. <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-soup/>.
- Amelda Pramezwary, Juliana & Ira Hubner. 2021. "DESAIN PERENCANAAN STRATEGI PENGEMBANGAN POTENSI WISATA KULINER DAN BELANJA KOTA BANDUNG." *Pariwisata Vol 8, Universitas Pelita Harapan*.
- Bandung, JDIH Kota. n.d. *Sejarah Kota Bandung*. <https://www.bandung.go.id>.
- Bemporat, Tess. 2022. *Recipe Costing 101: How to Get Started*. May 5. Accessed April 20, 2024. <https://www.lightspeedhq.com>.
- Devina Hermawan, Jonathan Tjandra. 2019. *Indonesian Fusion Foods*. Jakarta: Kawan Media.
- Edi Suhardi Ekajati, Sobana Hardjasaputra & Letje Mardiana. 1985. "Sejarah Kota Bandung, 1945-1979." *Departemen Pendidikan dan Kebudayaan*. Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Sejarah Nasional.
- Marjoko, Gendut. 2018. *Trend Wisata Kuliner Saat Ini*. Maret 06. Accessed April 12, 2024. <https://www.rumahumkm.net/2018/03/trend-wisata-kuliner-saat-ini.html>.

Muhammad, Azly, and SE., MSIE Wasito. 2019. "PENGARUH KERAGAMAN PRODUK DAN HARGA TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN KONSUMEN RUMAH MAKAN KHAS SUNDA MA' UNEH JALAN RIAU." *Perpustakaan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unpas* 1-20.

N, Veronika. 2022. *Ragam Budaya Sunda beserta Penjelasan dan Contohnya*.
September 13. www.gramedia.com/best-seller/ragam-budaya-sunda/.

R, Dela Safira. 2020. "Warung Cak Mis Bintoro sebagai Tujuan Daya Tarik Wisata Kuliner di Surabaya." *PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA* 1-37.

Rohmitriasih, Mimi. 2018. "Sejarah Cendol, Minuman Menyegarkan Khas Indonesia." *FIMELA*. Desember 20. Accessed April 18, 2024.
<https://www.fimela.com/lifestyle/read/3853108/sejarah-cendol-minuman-menyegarkan-khas-indonesia>.

Sanaji, Miftah. 2010. *Wisata Kuliner Makanan Daerah Khas Bandung*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama .

Suganda, Her. 2007. *Jendela Bandung : Pengalaman Bersama Kompas*. Jakarta Barat: Kompas.