

**PENGEMBANGAN PRESENTASI MENU RESTO KAMPACHI  
PAVILLION KUALA LUMPUR, MALAYSIA  
TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan  
Program Diploma III  
Program Studi Kuliner  
Politeknik Pariwisata NHI Bandung



**Disusun Oleh :**

**Agni Agraprana Inas Yusuf Soepandi**

**2021406093**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI SENI KULINER  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2024**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Agni Agraprana Inas Yusuf Soepandi

Tempat/Tanggal Lahir: Bandung, 19 April 2003

NIM : 2021406093

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul :  
**“PENGEMBANGAN PRESENTASI MENU RESTO KAMPACHI PAVILLION KUALA LUMPUR, MALAYSIA”** 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,



Agni Agraprana Inas Yusuf Soepandi

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN PRESENTASI MENU RESTO KAMPACHI PAVILLION KUALA  
LUMPUR, MALAYSIA


TUGAS AKHIR

NAMA : AGNI AGRAPRANA INAS YUSUF SOEPANDI  
NIM : 2021406093  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama

  
Mandradhitva Kusuma Putra, SST. Par., MSc.  
NIP. 19851224 201101 1 010

Pembimbing Pendamping

  
Agung Illram Triana, SE., MM. Par.  
NIP. 19840416 202421 1 004

Bandung, 6 Agustus 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 MENU RESTO KAMPACHI PAVILLION KUALA LUMPUR, MALAYSIA


NAMA : AGNI AGRAPRANA INAS YUSUF SOEPANDI  
NIM : 2021406093  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Mandradhitya Kusuma Putra, SST. Par., MSc.  
NIP. 19851224 201101 1 010

Pembimbing Pendamping,



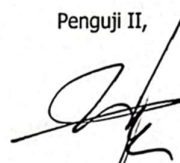
Agung Ilham Triana, SE., MM. Par.  
NIP. 19840416 202421 1 004

Penguji I,



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

Penguji II,



Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.  
NIP 19600711 199703 1 001

Bandung, 6 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. 19750415 20021 2 001

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa. Atas berkah rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat melaksanakan proses pembuatan tugas akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul **“Pengembangan Presentasi Menu Resto Kampachi Pavillion Kuala Lumpur, Malaysia”**.

Tugas Akhir ini disusun dengan tujuan menyelesaikan salah satu syarat akademik untuk menyelesaikan program Pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa dan semua orang yang terlibat dalam penyelesaian Tugas Akhir ini. Penulis juga ingin menyampaikan terimakasih secara khusus kepada Bapak Agung Indra Perdana Soepandi dan Ibu Inne Novita Sari selaku orang tua penulis yang tidak pernah lelah atas doa dan dukungannya. Selain itu ucapan terimakasih juga diucapkan kepada yang terhormat :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par., Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami,BA., MM. Par., CHE, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par.,MP.Par., CHE., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM., selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, SST. Par., MSc., selaku dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dorongan kepada penulis sehingga penyusunan tugas akhir ini dapat berjalan dengan baik.
6. Bapak Agung Ilham Triana, SE., MM.Par., selaku dosen pembimbing II Yang telah meluangkan waktu untuk memberikan ilmunya dalam melakukan penulisan tugas akhir ini.

7. Bapak Agung Indra Perdana Soepandi dan Ibu Inne Novita Sari selaku orang tua penulis yang tidak pernah lelah atas doa dan dukungannya.
8. Seluruh dosen, tenaga pengajar dan staff Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah membimbing serta membagikan ilmu kepada penulis selama enam semester.
9. Teman – teman SKU 6A yang senantiasa menemani penulis dari awal hingga akhir semester.

Penyusunan Usulan Penelitian ini telah disusun sebaik – baiknya, namun penulis menyadari bahwa penulisan ini belum sempurna maka dari itu penulis mengharapkan kritik serta saran yang membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Bandung, Agustus 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Maksud Dan Tujuan .....	5
1.3 Usulan Menu .....	6
1.4 Penjelasan dan Jenis Hidangan.....	9
1.5 Usulan Resep.....	17
1.6 <i>Food Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i> .....	31
1.7 Daftar Nilai Gizi.....	36
1.8 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba.....	40
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK..	41
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	41
2.2 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	56
2.3 Kendala dan Hambatan .....	70
BAB III PELAKSANAAN SIDANG AKHIR PRESENTASI PRODUK .....	72
3.1 Persiapan Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk.....	72
3.2 Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk .....	74
3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk .....	76
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....	77
4.1 KESIMPULAN .....	77
4.2 SARAN .....	78
DAFTAR PUSTAKA .....	79

## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR 1 SUSHI COUNTER .....</b>	<b>3</b>
<b>GAMBAR 2 SKETSA CHAWAN MUSHI.....</b>	<b>10</b>
<b>GAMBAR 3 SKETSA HOTATE CLEAR SOUP.....</b>	<b>11</b>
<b>GAMBAR 4 SKETSA HIRAME MENTAICO .....</b>	<b>12</b>
<b>GAMBAR 5 SKETSA BAGIAN DALAM UNAGI SHISO TEMPURA .....</b>	<b>13</b>
<b>GAMBAR 6 SKETSA UNAGI SHISO TEMPURA .....</b>	<b>13</b>
<b>GAMBAR 7 SKETSA NIKU INANIWA .....</b>	<b>14</b>
<b>GAMBAR 8 SKETSA ICHIGO DAIFUKU.....</b>	<b>15</b>
<b>GAMBAR 9 GENMAICHA.....</b>	<b>16</b>
<b>GAMBAR 10 MISE EN PLACE PRODUK SIDANG AKHIR.....</b>	<b>73</b>
<b>GAMBAR 11 MISE EN PLACE PRESENTASI SIDANG AKHIR.....</b>	<b>73</b>



## DAFTAR TABEL

TABEL 1 NARASUMBER.....	4
TABEL 2 MATRIX MENU .....	8
TABEL 3 RESEP CHAWAN MUSHI.....	17
TABEL 4 RESEP HOTATE CLEAR SOUP.....	20
TABEL 5 RESEP HIRAME MENTAIKO.....	22
TABEL 6 RESEP UNAGI SHISO TEMPURA .....	24
TABEL 7 RESEP NIKU INANIWA .....	26
TABEL 8 RESEP ICHIGO DAIFUKU .....	28
TABEL 9 RESEP GENMAICHA .....	30
TABEL 10 COSTING CHAWAN MUSHI.....	32
TABEL 11 COSTING HOTATE CLEAR SOUP .....	32
TABEL 12 COSTING HIRAME MENTAIKO .....	33
TABEL 13 COSTING UNAGI SHISO TEMPURA.....	33
TABEL 14 COSTING NIKU INANIWA.....	34
TABEL 15 COSTING ICHIGO DAIFUKU .....	34
TABEL 16 COSTING GENMAICHA .....	35
TABEL 17 COSTING SATU SET MENU .....	35
TABEL 18 GIZI CHAWAN MUSHI .....	36
TABEL 19 GIZI HOTATE CLEAR SOUP.....	37
TABEL 20 GIZI HIRAME MENTAIKO.....	37
TABEL 21 GIZI UNAGI SHISO TEMPURA .....	38
TABEL 22 GIZI NIKU INANIWA .....	38
TABEL 23 GIZI ICHIGO DAIFUKU .....	39
TABEL 24 GIZI GENMAICHA .....	39
TABEL 25 GIZI TOTAL SATU SET MENU .....	40
TABEL 26 PERENCANAAN KERJA CHAWAN MUSHI .....	42
TABEL 27 PERENCANAAN KERJA HOTATE CLEAR SOUP .....	43
TABEL 28 PERENCANAAN KERJA HIRAME MENTAIKO .....	44
TABEL 29 PERENCANAAN KERJA UNAGI SHISO TEMPURA.....	45
TABEL 30 PERENCANAAN KERJA NIKU INANIWA.....	46
TABEL 31 PERENCANAAN KERJA ICHIGO DAIFUKU .....	48
TABEL 32 PERENCANAAN KERJA GENMAICHA.....	49
TABEL 33 MATRIKS PERENCANAAN PRODUK.....	50
TABEL 34 TIME TABLE (H-1) SEBELUM SIDANG.....	51
TABEL 35 TIME TABLE SAAT PELAKSANAAN SIDANG.....	52
TABEL 36 DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN DAPUR .....	53
TABEL 37 DAFTAR BAHAN.....	54
TABEL 38 LATIHAN CHAWANMUSHI.....	56
TABEL 39 LATIHAN HOTATE CLEAR SOUP .....	58
TABEL 40 LATIHAN HIRAME MENTAIKO .....	60
TABEL 41 LATIHAN UNAGI SHISO TEMPURA.....	62
TABEL 42 LATIHAN NIKU INANIWA.....	64
TABEL 43 LATIHAN ICHIGO DAIFUKU .....	66

<b>TABEL 44 LATIHAN GENMAICHA.....</b>	<b>68</b>
<b>TABEL 45 DOKUMENTASI PELAKSANAAN UJIAN SIDANG .....</b>	<b>74</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- TimeOut. (29 Mei 2014). Kampachi Pavillion. Diakses pada 31 maret 2024. Terdapat pada <https://www.timeout.com/kuala-lumpur/restaurants-and-cafes/kampachi-pavilion>.
- Mykampungboysitygal. (11 Februar1 2014). All Kansai Festival @ Kampachi, Pavilion KL . Diakses pada 14 April 2024. Terdapat pada <https://kampungboycitygal.com/2014/02/all-kansai-festival-kampachi-pavilion-kl>.
- Trianasari, Ph.D (Mei 2021). Buku Ajar Manajemen Makanan dan Minuman. Diakses pada tanggal 5 Mei 2024. Diterbitkan oleh CV. Pustaka Learning Center. Malang.
- Azisia, E (16 Desember 2023). Ini Dia Arti Omakase & 5 Rekomendasi Restoran Omakase Favorit Cosmo. Diakses pada 5 April 2024. Terdapat pada <https://www.cosmopolitan.co.id/article/read/12/2023/34221/ini-dia-arti-omakase-5-rekomendasi-restoran-omakase-favorit-cosmo>.
- <https://www.kitsby.com/products/genmaicha>
- Mohamadi, RF. (1 Juni 2022). Memahami Pentingnya Food Cost dalam Bisnis Restoran. Diakses pada 20 April 2024, Terdapat pada <https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut>.
- Baladewa. (15 Agustus 2023). Apa itu Nutrisi: Pengertian dan Manfaat Nutrisi Untuk Tubuh. Diakses pada 22 April 2024. Terdapat pada <https://www.bhinneka.com/blog/apa-itu-nutrisi-pengertian-dan-manfaat-nutrisi-untuk-tubuh>.
- Myfitnesspal. (2024). Website penghitungan kalori. Diakses pada 22 April 2024. Terdapat pada <https://www.myfitnesspal.com/id/nutrition-facts-calories>.
- DR. Taufiqurokhman, S.Sos., M.Si. (2008). Konsep Dan Kajian Ilmu Perencanaan. Diakses pada 11 Juni 2024. Diterbitkan oleh Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Prof. Dr. Moestopo Beragama. Senayan, Jakarta Pusat, 10270

- Husen, Abrar. 2010. Manajemen Proyek (Perencanaan, Penjadwalan & Pengendalian Proyek). Diakses pada 11 Juni 2024. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Heizer, J dan Render, B. 2014. Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan. Diakses pada 11 Juni 2024. Diterbitkan oleh Salemba Empat. Jagakarsa, Jakarta Selatan, 12610.
- Yuniaristanto, Muhammad, H, & Sayyidah, A (2023). Estimasi Biaya dan Total Cost of Ownership. Diakses pada tanggal 12 Juni 2024. Diterbitkan oleh Deepublish.
- Poerwadarminta, WJS, (1982). Kamus Umum Bahasa Indonesia. Diakses pada tanggal 12 Juni 2024. Jakarta: PN Balai Pustaka, 1982
- Fatimatuzuhroh. (16 Agustus 2024). Arti Mise en Place di Industri Kuliner, ini Tahapannya. Diakses pada 3 Agustus 2024. Terdapat pada <https://lister.co.id/blog/arti-mise-en-place/>