

**PRESENTASI MENU GOJI KITCHEN & BAR DI
HOTEL BATAM MARRIOTT HARBOUR BAY,
KEPULAUAN RIAU**

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III

Program Studi Seni Kuliner



Oleh :

NAJWA QUEENNA LATIFAH

Nomor Induk : 2021406095

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

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

“PRESENTASI MENU GOJI KITCHEN & BAR DI HOTEL BATAM
MARRIOTT HARBOUR BAY, KEPULAUAN RIAU”

NAMA : Najwa Queenna Latifah
NIM : 2021406095
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Christian Helmy Rumayar, S.Sos., M.M.Par
NIP: 196912282002121001

Bandung, 25 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

**PRESENTASI MENU GOJI KITCHEN & BAR DI HOTEL BATAM MARRIOTT HARBOUR BAY,
KEPULAUAN RIAU**

NAMA : Najwa Queenna Latifah
NIM : 2021406095
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



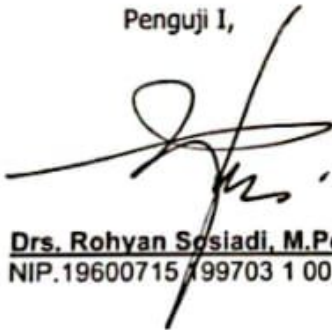
Dr. Atang Sabur Safari, M. Sc.
NIP.19600105 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd
NIP.19600715 199703 1 001

Penguji II,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par.
NIP.19760420 200605 2 002

Bandung, 13 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Najwa Queenna Latifah
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 16 Agustus 2003
NIM : 2021406095
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **“PRESENTASI MENU GOJI KITCHEN & BAR DI HOTEL BATAM MARRIOTT HARBOUR BAY, KEPULAUAN RIAU”** 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, 14 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



Najwa Queenna Latifah

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Allah swt atas rahmatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini disusun sebagai syarat kelulusan Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti dalam bentuk presentasi produk dengan judul

“PRESENTASI MENU GOJI KITCHEN & BAR DI HOTEL BATAM MARRIOTT HARBOUR BAY, KEPULAUAN RIAU”

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan secara langsung maupun tidak langsung dari banyak pihak. Oleh sebab itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih terutama kepada kedua orangtua penulis yang senantiasa menyemangati dan memberi support selama melaksanakan pendidikan di Kota Bandung terutama di saat penyusunan tugas akhir ini. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada yang terhormat :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST. Par., MP. Par., CHE Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti
4. Bapak Rusna Purnama, A.MD., S.E., M.M. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner

5. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc. selaku pembimbing utama yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan arahan, kritik dan saran kepada penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos., M.M.Par selaku pembimbing pendamping atas waktu dan ketersediaan beliau atas bimbingan dan solusi dalam materi serta penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen serta staf pengajar Program Studi Seni Kuliner, atas seluruh dukungan, dorongan serta perhatian dan kebersamaannya hingga saat ini.
8. Rekan-rekan di Seni Kuliner kelas 6B sebagai teman seperjuangan dalam menempuh studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Para narasumber yang telah membantu penulis dengan membagi ilmu sehingga dapat terkumpulnya informasi untuk menyusun tugas akhir ini.
10. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu

Penyusunan Tugas Akhir ini telah penulis susun dengan sebaik-baiknya mengikuti pedoman penulisan Tugas Akhir yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Namun tentu saja masih banyak kekurangan di sana-sini, dan kritik serta saran yang membangun sangat penulis harapkan. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi siapa saja terutama Mahasiswa Politeknik Pariwisata NHI Bandung, khususnya Program Studi Seni Kuliner.

Bandung, 3 Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	4
1.2.1 Tujuan Formal.....	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	5
1.3 Usulan Menu.....	6
1.3.1 Menu List.....	6
1.3.2 Penjelasan Menu.....	7
1.4 Tinjauan Produk.....	16
1.4.1 Tema Masakan.....	16
1.4.2 Resep.....	16
1.4.3 Food cost / Biaya Makanan.....	36
1.4.4 Kandungan Nilai Gizi Produk.....	44
BAB II.....	50
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PROD.....	50
2.1 Perencanaan Latihan Food Presentation.....	50
2.1.1 <i>Working Plan</i>	50
2.1.2 Matriks.....	56
2.1.3 <i>Time Table</i>	57
2.1.4 Daftar peralatan.....	59
2.1.5 <i>Purchasing List</i>	60
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	64
2.3 Keberhasilan dan Kendala.....	75
BAB III.....	78
PELAKSANAAN UJIAN SIDANG.....	78
3.1 Proses Ujian Sidang.....	78
3.2 Pelaksanaan Ujian Sidang.....	78
3.3 Penilaian dan Evaluasi.....	80
BAB III.....	81

KESIMPULAN DAN SARAN.....	81
4.1 Kesimpulan.....	81
4.2 Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA.....	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Sketsa Epok-epok.....	7
Gambar 1.2 Sketsa Duo Tuna.....	8
Gambar 1.3 Sketsa Laksa Harbour Bay.....	10
Gambar 1.4 Sketsa Indonesian Sampler.....	12
Gambar 1.5 Sketsa Basque Cheesecake.....	13
Gambar 1.6 Sketsa Essence of Senja.....	14
Gambar 1.7 Sketsa Set Menu.....	15

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Resep Epok-Epok.....	17
Tabel 1.2 Resep Duo Tuna Salad.....	19
Tabel 1.3 Resep Laksa Harbour Bay.....	23
Tabel 1.4 Resep Indonesian Sampler.....	26
Tabel 1.5 Resep Basque Burnt Cheesecake.....	33
Tabel 1.6 Resep Essence of Senja.....	35
Tabel 1.7 Food Cost Epok-Epok	37
Tabel 1.8 Food Cost Duo Tuna Salad	38
Tabel 1.9 Food Cost Laksa Harbour Bay	39
Tabel 1.10 Food Cost Indonesian Sampler	40
Tabel 1.11 Food Cost Basque Cheesecake	42
Tabel 1.12 Food Cost Essence of Senja	43
Tabel 1.3 Total Food Cost.....	43
Tabel 1.14 Kandungan Nutrisi Epok-Epok.....	44
Tabel 1.15 Kandungan Nutrisi Duo Tuna Salad	45
Tabel 1.16 Kandungan Nutrisi Laksa Harbour Bay	46
Tabel 1.17 Kandungan Nutrisi Indonesian Sampler	47
Tabel 1.18 Kandungan Nutrisi Basque Burnt Cheesecake.....	48
Tabel 1.19 Kandungan Nutrisi Essence of Senja.....	48
Tabel 1.20 Total Kandungan Nutrisi.....	49
Tabel 2.1 Working Plan Epok-Epok.....	50
Tabel 2.2 Working Plan Duo Tuna Salad.....	51
Tabel 2.3 Working Plan Laksa Harbour Bay.....	51
Tabel 2.4 Working Plan Indonesian Sampler.....	52
Tabel 2.5 Working Plan Basque Cheesecake.....	53
Tabel 2.6 Working Plan Essence of Senja.....	53
Tabel 2.7 Working Plan Sebelum Sidang.....	54
Tabel 2.8 Working Plan Sidang.....	55
Tabel 2.9 Matriks	56
Tabel 2.10 <i>Time Table</i> Sebelum Sidang.....	57
Tabel 2.11 <i>Time Table</i> Pelaksanaan Sidang.....	58
Tabel 2.12 Daftar .Peralatan.....	59
Tabel 2.12 Daftar Pembelian Bahan.....	60
Tabel 2.14 Pembuatan Epok-epok.....	64
Tabel 2.15 Pembuatan Duo Tuna Salad.....	66

Tabel 2.16 Laksa Harbour Bay.....	67
Tabel 2.17 Indonesian Sampler.....	70
Tabel 2.18 Basque Cheesecake.....	72
Tabel 2.19 Essence of Senja.....	73
Tabel 3.1 Dokumentasi Ujian Sidang.....	79

DAFTAR PUSTAKA

- Ayu Ma'as. (2022, January 16). *Sejarah Laksa, Perpaduan Budaya Kuliner Pendatang dan Lokal yang Harmonis*.
<https://kids.grid.id/read/473095050/sejarah-laksa-perpaduan-budaya-kuliner-pendatang-dan-lokal-yang-harmonis?page=all>
- Dharmayuni, Lita dan Prihantini. 2017. *ANALISIS PERENCANAAN PROGRAM KERJA, PENGADAAN BARANG & JASA, DAN KOMPETENSI SUMBER DAYA MANUSIA TERHADAP REALISASI ANGGARAN (Studi Empiris pada Direktorat Jenderal Penyelenggaraan Pos dan Informatika, Kementerian Komunikasi dan Informatika)*. 4(3)
- Heng, Jeckhi. 2015. *Pusat Pengembangan Kebudayaan Tradisional Tionghoa Peranakan Di Batam*. (Skripsi Sarjana, Universitas Atma Jaya Yogyakarta)
- Khoenata, Novianti. 2014. *Perancangan Interior "American Fine Dining Restaurant"*.
- Liau, Joshe Millianto dan Rudi, Valeria Octaviani and Soesanto, Viona Erika (2022) *Penggunaan Biji Chia Sebagai Pengganti Telur pada Basque Burnt Cheesecake*. bachelor thesis, Podomoro University.
- Maghfiroh, Khoirin & Mahmudah, Daimatul. 2023. *Efektivitas Ekstrak Wasabi (Wasabia japonica) sebagai Antibakteri terhadap Eschericia coli dan Aplikasinya pada Daging Ayam Segar*. 7(4):1479-1487
- Marfuah, Dewi, dkk. 2022. *Dasar Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Zahir Publishing.

- Mariani, Ria, dkk. 2022. Pengaruh Mise En Place Terhadap Kinerja Karyawan Restaurant Peco-Peco Sushi Japanese Restaurant. 2(1):12-18
- Melayupedia.Co, B. (2021, August 28). *Epok-Epok, Kuliner Khas Batam dengan Isian Kentang Pedas*.
<https://www.melayupedia.com/berita/479/epok-epok-kuliner-khas-batam-dengan-isian-kentang-pedas>
- Purna, I Made dan Dwikayana, Kadek. 2019. *Betutu Bali: Menuju Kuliner Diplomasi Budaya Indonesia*. 9(2): 265 – 280
- Saputro, Lilik Edi, dkk. 2023. *Pelatihan Pemanfaatan Rempah-Rempah Sebagai Varian Campuran Minuman Mocktail bagi Organisasi PKK RW 09 Prima Harapan Regency Bekasi*. 2 (7): 585-596
- Silvia Marchetti. (2021, January 12). *Curry puffs: how a Portuguese snack arrived in Southeast Asia in the 1500s and became a hit across the region*.
<https://www.scmp.com/lifestyle/food-drink/article/3117240/curry-puffs-how-portuguese-snack-arrived-southeast-asia-1500s>
- Tanjung, Luffy Gaeiya, dkk. 2022. *Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Menu terhadap Kepuasan Konsumen*. 2(2): 3390-3395
- Wijaya, Richardo Stevanus Surya & Hakim, M. Fathurrahman Nurul. 2022. *Laksa Signature Sebagai Menu Andalan Di Aveta Hotel Malioboro Yogyakarta*. 3 (2)