

**PENGEMBANGAN PRODUK HIDANGAN KULINER KHAS  
KABUPATEN PANGANDARAN, JAWA BARAT**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III

Program Studi Seni Kuliner

Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Oleh :

**RAHADIAN RAMADHAN SUJANA**

**Nomor Induk : 2021406028**

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

**2024**

**LEMBAR PENGESAHAN**

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**“PENGEMBANGAN PRODUK HIDANGAN KHAS KABUPATEN  
PANGANDARAN, JAWA BARAT”**

NAMA : Rahadian Ramadhan Sujana  
NIM : 2021406028  
JURUSAN : Seni Kuliner  
PROGRAM STUDI : Hospitaliti

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



**Sukarno Wibowo, S.E., MM**

**Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par**

NIP.19731017 200605 1 001

NIP.19760420 200605 2 002

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

**“PENGEMBANGAN PRODUK HIDANGAN KULINER KHAS KABUPATEN  
PANGANDARAN, JAWA BARAT”**

NAMA : Rahadian Ramadhan Sujana  
NIM : 2021406028  
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Sukarno Wibowo, S.E., MM  
NIP. 19731017 200605 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



Dadang Suratman, S.ST.Par., M.M.Par.  
NIP. 19711210 200212 1 008

Bandung, 02 Agustus 2024

Mengetahui,


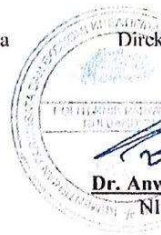
g. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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 200212 1 001

### **PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Rahadian Ramadhan Sujana  
Tempat, Tanggal Lahir : Bandung, 14 Desember 2001  
NIM : 2021406028  
Program Studi : Seni Kuliner

Dengan Ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir / Proyek Akhir / Skripsi yang berjudul :

**“PENGEMBANGAN PRODUK HIDANGAN KULINER KHAS KABUPATEN  
PANGANDARAN, JAWA BARAT”**

ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil jiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas Akhir / Proyek Akhir / Skripsi 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 / Skripsi 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 NHT Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.

4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 24 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,



**Rahadian Ramadhan Sujana**

NIM : 2021406028

## KATA PENGANTAR

Segala puji syukur bagi Tuhan Yang Maha Esa. Berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan proposal Tugas Akhir yang berjudul **“PENGEMBANGAN PRODUK HIDANGAN KULINER KHAS KABUPATEN PANGANDARAN ,JAWA BARAT”**. Penyusunan proposal Tugas Akhir ini dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan pada Program D-3, Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Selain itu, juga sebagai bentuk pengaplikasian ilmu yang telah didapat selama menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada berbagai pihak, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal Tugas Akhir ini, terutama kepada yang tercinta kedua orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan serta doa untuk kelancaran penulisan proposal Tugas Akhir ini. Ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama
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 Sukarno Wibowo, SE., MM. selaku Dosen Pembimbing Utama, yang telah membimbing dan memberi saran kepada Penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par selaku Dosen Pembimbing Pendamping, yang telah membimbing dan memberi saran kepada Penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini

Meski demikian, penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan dalam penulisan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran sangat membantu untuk perbaikan laporan di masa yang akan datang.

Demikian yang dapat penulis sampaikan. Semoga laporan Tugas Akhir ini bisa bermanfaat dan menjadi referensi yang baik bagi para pembaca khususnya para mahasiswa/i yang hendak melakukan Tugas Akhir. Terima kasih.

# DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2    Tujuan.....	3
1.2.1    Tujuan Formal.....	3
1.2.2    Tujuan Operasional.....	3
1.3    Usulan Produk .....	4
<i>MENU</i> .....	4
1.4.1    Tema Produk.....	13
1.4.2    Usulan Resep .....	13
1.4.3 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost dan Selling Price</i> .....	23
BAB II.....	40
PELATIHAN PERENCANAAN PRESENTASI PRODUK .....	40
2.1    Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	40
2.1.1 <i>Working plan</i> .....	40
2.1.2    Penyusunan Uji Coba Dalam Bentuk Matriks .....	45
2.1.3 <i>Time Tables</i> .....	46
2.1.5    Daftar Kebutuhan Alat Dapur .....	52



2.1.6	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	54
2.1.7	Kendala dan Hambatan Trial Presentasi Makanan:.....	65
	DAFTAR PUSTAKA .....	67

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Matriks Menu.....	6
Tabel 1. 2 Resep Sate Galunggung .....	14
Tabel 1. 3 Resep Pecel Bunga Kecombrang.....	16
Tabel 1. 4 Resep Sup Ikan Pindang Gunung .....	17
Tabel 1. 5 Resep Nasi Jolem.....	18
Tabel 1. 6 Resep Cah Pakis.....	19
Tabel 1. 7 Resep Tumis Sambal Tulang Jambal Roti .....	20
Tabel 1. 8 Resep Es Dawet Pangandaran.....	21
Tabel 1. 9 Food cost Sate Galunggung .....	24
Tabel 1. 10 Food Cost Pecel Bunga Kecombrang .....	25
Tabel 1. 11 Food Cost Soup Ikan Pindang Gunung.....	26
Tabel 1. 12 Food Cost Nasi Liwet Jolem.....	27
Tabel 1. 13 Food cost Cah Pakis.....	27
Tabel 1. 14 Food Cost Tumis Sambal Tulang Jambal Roti .....	28
Tabel 1. 15 Food Cost Es Dawet Pangandaran.....	29
Tabel 1. 16 Food Cost Es Kelapa jeruk peras .....	30
Tabel 1. 17 Total Recipe Cost.....	30
Tabel 1. 18 Kandungan Gizi Sate Galunggung.....	32
Tabel 1. 19 Kandungan Gizi Pecel Kecombrang.....	33
Tabel 1. 20 Kandungan Gizi Sup Ikan Pindang Gunung .....	34
Tabel 1. 21 Kandungan Gizi Nasi Liwet Jolem .....	35
Tabel 1. 22 Kandungan Gizi Cah Pakis .....	36
Tabel 1. 23 Kandungan Gizi Sambal Tumis Tulang jambal Roti .....	36
Tabel 1. 24 Kandungan Gizi Es Dawet Pangandaran .....	37
Tabel 1. 25 Kandungan Gizi Es Kelapa jeruk peras .....	38
Tabel 1. 26 Total Kandungan Gizi.....	39
Tabel 2. 1 Working Plan Sate Galunggung.....	40
Tabel 2. 2 Working Plan Pecel Bunga Kecombrang.....	41
Tabel 2. 3 Working Plan Sup Ikan Pindang Gunung.....	41

Tabel 2. 4 Working Plan Nasi Liwet Jolem .....	42
Tabel 2. 5 Working Plan Cah Sayur Pakis.....	43
Tabel 2. 6 Working Plan Tumis Tulang Jambal Roti.....	43
Tabel 2. 7 Working Plan Es Dawet Pangandaran .....	44
Tabel 2. 8 Matriks .....	45
Tabel 2. 9 Time Table Sehari Sebelum Sidang.....	47
Tabel 2. 10 Time Table Hari Sidang.....	48
Tabel 2. 11 Purchasing List .....	50
Tabel 2. 12 Peralatan Dapur Yang Diperlukan .....	53
Tabel 2. 13 Dokumentasi Pelaksanaan Sate Galunggung.....	55
Tabel 2. 14 Pecel Bunga Kecombrang.....	57
Tabel 2. 15 Sup Ikan Pindang Gunung .....	58
Tabel 2. 16 Nasi Liwet Jolem .....	60
Tabel 2. 17 Cah Sayur Pakis .....	61
Tabel 2. 18 Tumis Tulang Jambal Roti.....	62
Tabel 2. 19 Es Dawet Pangandaran .....	64

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Sate Galunggung.....	7
Gambar 2 Sketsa Pecel Bunga Kecombrang.....	8
Gambar 3 Sketsa Sup Ikan Pindang Gunung.....	9
Gambar 4 Sketsa Nasi Liwet Jolem .....	10
Gambar 5 Sketsa Es Dawet Pangandaran .....	12

## DAFTAR PUSTAKA

- Aziz, F., Thaha, A. R., & Ma'ruf, N. A. (2022). Analisis Sentimen Destinasi Wisata Geopark Ciletuh. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 27(1).
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2019). *Food and beverage cost control : Fourth Edition*. . USA. John Wiley & Sons.
- Fitrian, A. P., Taofiqrohman, A., Mulyani, Y., & Pamungkas, W. (2021). Penentuan Tipe Pantai di Kawasan Pantai Wisata Batu Karas, Kabupaten Pangandaran, Jawa Barat. *Buletin Oseanografi Marina*, 10(3).  
<https://doi.org/10.14710/buloma.v10i3.31990>
- Garrow J, dkk. (2014). *Gizi & Dietetika Edisi 2*. Jakarta: Penerbit EGC
- Kasmin, & Putra, N. Y. A. (2020). Hajat Laut Sebagai Ritual Budaya Dan Tradisi Masyarakat Pesisir Nelayan Di Kabupaten Pangandaran Provinsi Jawa Barat. *Hotelier Journal: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*. *Hotelier Jurnal Vol* 6(2).
- Krismiaji, A., & Aryani, A. (2011). *Akuntansi Manajemen, Edisi Kedua*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Putri, R. K., & Suhatmi, E. C. (2022). Prosedur Sistem Pembelian dan Pemesanan Pelanggan Pada Pt Semesta Indah Sentosa. *Seminar Nasional & Call For Paper HUBISINTEK*.
- Salim, A., & Gamawanto, R. R. A. (2022). Pembuatan Aplikasi Pemandu Pariwisata Berbasis Mobile Menggunakan Flutter Bagi Masyarakat Jawa Barat. *TEMATIK, Jurnal*

<https://doi.org/10.38204/tematik.v8i2.734>.

Sasoko, D. M. (2022). Pentingnya Perencanaan Dalam Upaya pencapaian Tujuan Yang Efektif dan Efisien. *JURNAL STUDI INTERDISIPLINER PERSPEKTIF. Vol 21(2)*

Whitney E. dan Rolfes SR. 2013. *Understanding Nutrition, Thirteenth Edition*. Belmont: Thomson Wadsworth.