

**PRESENTASI SAJIAN KULINER KOTA GRESIK,
JAWA TIMUR**

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III

Program Studi Seni Kuliner

Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Oleh :

KHANSA FATHINAH NIRWASITA

Nomor Induk : 2021406027

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

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

“PRESENTASI SAJIAN KULINER KOTA GRESIK, JAWA TIMUR”

NAMA : Khansa Fathinah Nirwasita

NIM : 2021406027

PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Dr. Atang Sabur Safari, M. Sc.

NIP.19600105 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM

NIP.19821216 201101 1 003

Penguji I,



Nur Komariah, S.Sos., MM.

NIP. 19660606 199303 2 001

Penguji II,



Dr. Cecep Ucu Rakhman, S.Sos.,

MM.

NIP.19761229 200802 1 001

Bandung, 05 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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

“PRESENTASI SAJIAN KULINER KOTA GRESIK, JAWA TIMUR”

NAMA : Khansa Fathinah Nirwasita
NIM : 2021406027
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



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



**Nova Maulidian Hidayat, A.Md.,Par., Se.,
M.M.**
NIP: 19821216 201101 1 003

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Khansa Fathinah Nirwasita
Tempat/Tanggal Lahir : Gresik, 01 Oktober 2003
NIM : 2021406027
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
“PRESENTASI SAJIAN KULINER KOTA GRESIK, JAWA TIMUR”
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, 13 Agustus 2024
Yang membuat pernyataan,



Khansa Fathinah Nirwasita

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur bagi Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan proposal Tugas Akhir yang berjudul **“Presentasi Sajian Kuliner Kota Gresik, Jawa Timur”** ini pada waktunya.

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 yang terhormat:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par selaku Direktur Politeknik Pariwisata (PoltekPar) NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan PoltekPar. NHI Bandung
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., M.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. Dr. Atang Sabur Safari, M. Sc. selaku Dosen Pembimbing Utama, yang telah membimbing dan memberi saran kepada Penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE., MM., CHE. selaku Dosen Pembimbing Pendamping, yang telah membimbing dan memberi saran kepada Penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Serta teman-teman penulis yang telah membantu dan mendukung dalam proses penyusunan 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 menyelesaikan Tugas Akhir. Terima kasih.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	5
1.2.1 Tujuan Formal.....	5
1.2.2 Tujuan Operasional.....	5
1.3 Usulan Produk.....	6
1.4 Tema Presentasi Produk dan Usulan Resep.....	12
1.4.1 Tema Produk.....	12
1.4.2 Usulan Resep.....	13
1.4.3 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price.....	36
1.4.4 Daftar Nilai Nutrisi.....	45
1.4.5 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	52
BAB II.....	53
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	53
2.1.1 Working Plan.....	53
2.1.2 Penyusunan Uji Coba dalam Bentuk Matriks.....	59
2.1.3 Time Tables.....	61
2.1.4 Purchasing List.....	64

2.1.5 Daftar Kebutuhan Alat Dapur.....	68
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	69
2.3 Kendala dan Hambatan.....	82
BAB III.....	83
3.1 Proses Ujian Sidang.....	83
3.2 Pelaksanaan Ujian Sidang.....	84
3.3 Penilaian dan Evaluasi.....	91
BAB IV.....	92
4.1 Kesimpulan.....	92
4.2 Saran.....	93
DAFTAR PUSTAKA.....	94

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Usulan Resep Kerang Samping.....	16
Tabel 1.2 Usulan Resep Martabak Usus.....	18
Tabel 1.3 Usulan Resep Kelo Kuning Bandeng.....	21
Tabel 1.4 Usulan Resep Sego Jagung.....	22
Tabel 1.5 Usulan Resep Krengsengan Daging.....	24
Tabel 1.6 Usulan Resep Urap.....	26
Tabel 1.7 Usulan Resep Ikan Wader Goreng.....	28
Tabel 1.8 Usulan Resep Sambal Terasi.....	29
Tabel 1.9 Usulan Resep Peyek Kacang.....	31
Tabel 1.10 Usulan Resep Bongko Kopyor.....	34
Tabel 1.11 Usulan Resep Es Sinom.....	36
Tabel 1.12 Biaya Sajian Kerang Samping.....	37
Tabel 1.13 Biaya Sajian Martabak Usus.....	38
Tabel 1.14 Biaya Sajian Kelo Kuning Bandeng.....	39
Tabel 1.15 Biaya Sajian Sego Jagung.....	41
Tabel 1.16 Biaya Sajian Bongko Kopyor.....	42
Tabel 1.17 Biaya Sajian Es Sinom.....	43
Tabel 1.18 Biaya Sajian Keseluruhan.....	44

Tabel 1.19 Nilai Gizi Kerang Simping.....	45
Tabel 1.20 Nilai Gizi Martabak Usus.....	46
Tabel 1.21 Nilai Gizi Kelo Kuning Bandeng.....	47
Tabel 1.22 Nilai Gizi Sego Jagung.....	49
Tabel 1.23 Nilai Gizi Es Sinom.....	50
Tabel 2.1 Working Plan Kerang Simping.....	54
Tabel 2.2 Working Plan Martabak Usus.....	54
Tabel 2.3 Working Plan Kelo Kuning Bandeng.....	55
Tabel 2.4 Working Plan Sego Jagung.....	55
Tabel 2.5 Working Plan Krengsengan Daging.....	56
Tabel 2.6 Working Plan Urap.....	56
Tabel 2.7 Working Plan Ikan Wader Goreng.....	57
Tabel 2.8 Working Plan Sambal Terasi.....	57
Tabel 2.9 Working Plan Peyek Kacang.....	58
Tabel 2.10 Working Plan Bongko Kopyor.....	58
Tabel 2.11 Working Plan Es Sinom.....	59
Tabel 2.12 Tabel Matriks.....	60
Tabel 2.13 Time Table Persiapan Hari Sidang.....	62
Tabel 2.14 Time Table Hari Sidang.....	63

Tabel 2.15 Purchasing List.....	65
Tabel 2.16 Data Kebutuhan Alat.....	68
Tabel 2.17 Pembuatan Kerang Simping.....	70
Tabel 2.18 Pembuatan Martabak Usus.....	71
Tabel 2.19 Pembuatan Kelo Kuning Bandeng.....	73
Tabel 2.20 Pembuatan Sego Jagung.....	76
Tabel 2.21 Pembuatan Bongko Kopyor.....	79
Tabel 2.22 Pembuatan Es Sinom.....	79
Tabel 3.1 Dokumentasi Pelaksanaan Ujian Sidang.....	84

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Plating Kerang Simping.....	7
Gambar 1.2 Plating Martabak Usus.....	8
Gambar 1.3 Plating Kelo Kuning Bandeng.....	9
Gambar 1.4 Plating Sego Jagung.....	10
Gambar 1.5 Plating Bongko Kopyor.....	11
Gambar 1.6 Plating Es Sinom.....	12

DAFTAR PUSTAKA

- Faris, A. (2023). *Purchasing Adalah: Jenis, Proses dan Tugasnya*. Bee.Id.
<https://www.bee.id/blog/purchasing-adalah-jenis-proses-dan-tugasnya/>
- Fimela. (2022). *Resep Es Sinom, Minuman Tradisional Jawa yang Sehat dan Menyegarkan*. <https://www.fimela.com/food/read/5108530/resep-es-sinom-minuman-tradisional-jawa-yang-sehat-dan-menyegarkan?page=2>
- HR, T. (2022). *Contoh Timesheet Kerja Karyawan dan Cara Membuatnya*. Hadirr.Com. <https://www.hadirr.com/blog/contoh-timesheet-kerja-harian-excel/>
- Khairunnisa, D. F. (2022). *Peralatan Dapur : Pengertian, Jenis, Fungsi dan Manfaat*. Interiordesign.Id. <https://interiordesign.id/peralatan-dapur-pengertian-jenis-fungsi-dan-manfaat/>
- Lainda, A. (2021). *Nasi Jagung, Makanan Tradisional Alternatif Menu Sarapan yang Sehat untuk Diet*. Panturapost.Com.
<https://www.panturapost.com/kuliner/2073246497/nasi-jagung-makanan-tradisional-alternatif-menu-sarapan-yang-sehat-untuk-diet>
- Mellati, S. (2021). *Tingkatkan Efektivitas Kerja Menggunakan Work Plan!* Linovhr. <https://www.linovhr.com/work-plan/#1>
- Merdeka.com. (n.d.). *Lezatnya Kerang Semping, Hidangan Laut Khas Gresik yang Aman Dikonsumsi Mentah*. <https://www.merdeka.com/jatim/lezatnya-kerang-semping-hidangan-laut-khas-gresik-yang-aman-dikonsumsi-mentah.html>

- Prihantoro, K. (2023). *Cara Menghitung Harga Makanan Per Porsi Untuk Profit Maksimal*. Delegasi Edukasi Bisnis. <https://www.delegasi.co/blog/cara-menghitung-harga-makanan-per-porsi>
- Purwodianto, J. (2023). *Lezatnya Bongko Kopyor, Takjil Khas Gresik Hanya Tersedia Saat Ramadhan*. Detikjatim. <https://www.detik.com/jatim/kuliner/d-6648491/lezatnya-bongko-kopyor-takjil-khas-gresik-hanya-tersedia-saat-ramadhan>
- Rachmawti, R. M. (2021). *Pentingnya Membaca Nilai Gizi*. Hermina Tangkuban Perahu. <https://herminahospitals.com/id/articles/pentingnya-membaca-nilai-gizi.html>
- Sendari, A. A. (2021). *6 Jajanan Khas Gresik yang Paling Hits dan Unik, Menarik Dicipi*. Liputan6.Com. <https://www.liputan6.com/surabaya/read/4597319/6-jajanan-khas-gresik-yang-paling-hits-dan-unik-menarik-dicipi?page=7>
- What is Mise En Place?* (n.d.). <https://www.webstaurantstore.com/blog/2886/what-is-mise-en-place.html>
- Yasmin, P. (2021). *Pengertian Matriks, Notasi, Ordo, dan Transpose Lengkap Soalnya*. Detik.Com. <https://www.detik.com/edu/edutainment/d-5648754/pengertian-matriks-notasi-ordo-dan-transpose-lengkap-soalnya>
- Yulyani, S. (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), 1689–1699.

