

**PENGEMBANGAN PRESENTASI PRODUK MAKANAN  
KHAS KABUPATEN KAMPAR, PROVINSI RIAU**

**TUGAS AKHIR**

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memenuhi Persyaratan Dalam Menempuh  
Ujian Akhir Program Diploma III



Disusun Oleh :

**MDITO GUSTIANDRA**

**NIM: 2021406018**

**JURUSAN HOSPITALITI**  
PROGRAM STUDI SENI KULINER

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2024**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**“PENGEMBANGAN PRESENTASI PRODUK MAKANAN KHAS  
KABUPATEN KAMPAR, PROVINSI RIAU”**

NAMA : M Dito Gustiandra  
NIM : 2021406018  
JURUSAN : Seni Kuliner  
PROGRAM STUDI : Hospitaliti

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



**Nova Maulidian Hidavat,**  
**A.Md.,Par., SE., M.M.**

NIP : 19821216 201101 1 003



**Ifansyah, S.E.,MM.**

NIP : 19820107 202421 1 001

Bandung, 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 PRODUK MAKANAN KHAS KABUPATEN  
KAMPAR, PROVINSI RIAU”**

NAMA : M Dito Gustiandra  
NIM : 2021406018  
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,




Nova Maulidian Hidayat, A.Md., Par., SE., M.M.  
NIP. 19821216 201101 1 003

Pembimbing Pendamping,



Irfansyah, S.E., MM.  
NIP. 19820107 202421 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 07 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. Anwar Masatip., MM.Par., CEE  
NIP. 19750415200212001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : M Dito Gustiandra  
Tempat/Tanggal Lahir : Pangkalan Kerinci, 05 Agustus 2003  
NIM : 2021406018  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
"PENGEMBANGAN PRESENTASI PRODUK MAKANAN KHAS KABUPATEN KAMPAR, PROVINSI 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



M Dito Gustiandra

## KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat diberikan kesehatan dan kesempatan untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini disusun sebagai syarat kelulusan Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung Program Studi Seni Kuliner Jurusan Perhotelan dalam bentuk presentasi produk yang berjudul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI PRODUK MAKANAN KHAS KABUPATEN KAMPAR, PROVINSI RIAU”**.

Penulis menyadari banyaknya pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan dalam pembuatan Tugas Akhir ini, baik secara langsung maupun tidak langsung. Dengan penuh rasa hormat, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang tulus kepada semua yang telah membantu, dan berharap agar Allah Swt memberikan balasan terbaik kepada pihak berikut:

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 dan Kerja Sama.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST. Par., MP. Par., CHE Selaku Ketua Jurusan Perhotelan
4. Bapak Rusna Purnama, A.MD., S.E., M.M. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner
5. Bapak Nova Maulidan Hidayat, A.MD., SE., M.M. selaku pembimbing 1 yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan arahan, kritik dan saran kepada penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Irfansyah, S.E. M.M. selaku pembimbing 2 atas waktu dan ketersediaan beliau atas bimbingan dan solusi dalam materi serta penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen serta staff pengajar Program Studi Seni Kuliner, yang telah memberikan ilmu dan juga mengarahkan penulis agar dapat menyelesaikan pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Seluruh narasumber yang telah membantu dan memberikan informasi sehingga penulis dapat menyusun Tugas Akhir dengan baik.
9. Kedua orangtua penulis yang selalu memberikan dukungan dan doa selama penulis menyelesaikan pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung terutama di saat penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Rekan-rekan di Program Studi Seni Kuliner kelas 6B sebagai teman seperjuangan dalam menempuh studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penyusunan Tugas Akhir ini dilakukan dengan sebaik-baiknya mengikuti pedoman penulisan Tugas Akhir yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, namun tentunya penulis menyadari bahwa masih ada ruang untuk perbaikan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran, kritik, dan masukan yang membangun dari semua pihak untuk meningkatkan kesempurnaan tugas akhir ini. Penulis berharap agar tugas akhir ini dapat dimanfaatkan sebagaimana semestinya dan bermanfaat bagi penulis sendiri serta pembaca pada umumnya.

Bandung, Agustus 2024

Penulis

# DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SEBELUM SIDANG .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN SETELAH SIDANG .....	iii
PERNYATAAN MAHASISWA .....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
<b>1.1 Latar Belakang.....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Tujuan Penelitian.....</b>	<b>4</b>
1.2.1 Tujuan Formal.....	4
1.2.2 Tujuan Operasional .....	4
<b>1.3 Usulan Produk Makanan .....</b>	<b>5</b>
1.3.1 Perencanaan Menu.....	5
1.3.2 Rangkaian Menu.....	5
1.3.3 Penjelasan Produk .....	6
<b>1.4 Tinjauan Produk.....</b>	<b>9</b>
1.4.1 Tema Sajian.....	9
1.4.2 Variasi Sajian .....	9
1.4.3 Usulan Resep.....	14
1.4.4 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost dan Selling Price</i> .....	38
1.4.5 Daftar Nilai Gizi .....	44
<b>1.5 Tempat dan Waktu Pelaksanaan .....</b>	<b>50</b>
1.5.1 Tempat Penelitian.....	50
1.5.2 Waktu Penelitian .....	50
BAB II.....	51
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	51
<b>2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....</b>	<b>51</b>
2.1.1 <i>Working Plan</i> .....	51
2.1.2 <i>Time Table</i> .....	55
2.1.3 Daftar Kebutuhan Bahan .....	57

2.1.4 <i>Purchasing List</i> .....	60
2.1.5 Kebutuhan Alat.....	63
2.1.6 Matrix Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk Makanan.....	64
<b>2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....</b>	<b>65</b>
<b>2.3 Kendala dan Hambatan .....</b>	<b>77</b>
BAB III.....	79
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	79
<b>3.1 Persiapan / <i>Mise en Place</i> .....</b>	<b>79</b>
<b>3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....</b>	<b>81</b>
<b>3.3 Evaluasi / Hasil Masukan Tim Penguji .....</b>	<b>82</b>
BAB IV .....	84
SIMPULAN DAN REKOMENDASI .....	84
<b>4.1 Simpulan.....</b>	<b>84</b>
<b>4.2 Rekomendasi .....</b>	<b>85</b>
DAFTAR PUSTAKA .....	86



## **DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar 1.1 Sketsa Sate Ocu .....</b>	<b>10</b>
<b>Gambar 1.2 Sketsa Kuabu.....</b>	<b>11</b>
<b>Gambar 1.3 Sketsa Miso .....</b>	<b>11</b>
<b>Gambar 1.4 Sketsa Rendang Burung Puyuh.....</b>	<b>12</b>
<b>Gambar 1.5 Sketsa Galopuong Ondam.....</b>	<b>13</b>
<b>Gambar 1.6 Sketsa Es Laksamana Mengamuk.....</b>	<b>13</b>
<b>Gambar 3.1 Dokumentasi Penulis dengan Penguji .....</b>	<b>83</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Narasumber Kegiatan Food Presentasi .....	3
Tabel 1. 2 Resep Sate Ocu.....	14
Tabel 1. 3 Resep Sambal Merah Sate .....	18
Tabel 1. 4 Resep Kuabu .....	19
Tabel 1. 5 Resep Miso.....	22
Tabel 1. 6 Resep Rendang Burung Puyuh .....	25
Tabel 1. 7 Resep Gulai Nangka Muda.....	28
Tabel 1. 8 Resep Nasi Putih Kuah Gulai.....	30
Tabel 1. 9 Resep Jengkol Balado.....	31
Tabel 1. 10 Resep Sambalado Merah .....	32
Tabel 1. 11 Resep Galopuong Ondam .....	34
Tabel 1. 12 Resep Es Laksamana Mengamuk .....	36
Tabel 1. 13 <i>Food Cost</i> Sate Ocu.....	38
Tabel 1. 14 <i>Food Cost</i> Kuabu .....	40
Tabel 1. 15 <i>Food Cost</i> Miso.....	40
Tabel 1. 16 <i>Food Cost</i> Rendang Burung Puyuh.....	41
Tabel 1. 17 <i>Food Cost</i> Galopuong Ondam .....	42
Tabel 1. 18 <i>Food Cost</i> Es Laksamana Mengamuk.....	43
Tabel 1. 19 Total <i>Food Cost</i> .....	44
Tabel 1. 20 Nilai Gizi Sate Ocu.....	44
Tabel 1. 21 Nilai Gizi Kuabu .....	46
Tabel 1. 22 Nilai Gizi Miso .....	47
Tabel 1. 23 Nilai Gizi Rendang Burung Puyuh .....	48
Tabel 1. 24 Nilai Gizi Galopuong Ondam .....	49
Tabel 1. 25 Nilai Gizi Es Laksamana Mengamuk .....	49
Tabel 1. 26 Total Nilai Gizi.....	50

<b>Tabel 2. 1 <i>Working Plan</i> Sate Ocu.....</b>	<b>52</b>
<b>Tabel 2. 2 <i>Working Plan</i> Kuabu .....</b>	<b>52</b>
<b>Tabel 2. 3 <i>Working Plan</i> Miso.....</b>	<b>53</b>
<b>Tabel 2. 4 <i>Working Plan</i> Rendang Burung Puyuh.....</b>	<b>53</b>
<b>Tabel 2. 5 <i>Working Plan</i> Galopuong Ondam .....</b>	<b>54</b>
<b>Tabel 2. 6 <i>Working Plan</i> Es Laksamana Mengamuk .....</b>	<b>55</b>
<b>Tabel 2. 7 <i>Time Table</i> Sebelum Sidang .....</b>	<b>56</b>
<b>Tabel 2. 8 <i>Time Table</i> Pelaksanaan Sidang .....</b>	<b>57</b>
<b>Tabel 2. 9 Daftar Kebutuhan Bahan dan Pangan .....</b>	<b>58</b>
<b>Tabel 2. 10 <i>Purchasing List</i>.....</b>	<b>60</b>
<b>Tabel 2. 11 Kebutuhan Alat.....</b>	<b>63</b>
<b>Tabel 2. 12 Matrix .....</b>	<b>64</b>
<b>Tabel 2. 13 Percobaan Pembuatan Sate Ocu .....</b>	<b>65</b>
<b>Tabel 2. 14 Percobaan Pembuatan Kuabu.....</b>	<b>67</b>
<b>Tabel 2. 15 Percobaan Pembuatan Miso .....</b>	<b>69</b>
<b>Tabel 2. 16 Percobaan Pembuatan Rendang Burung Puyuh .....</b>	<b>71</b>
<b>Tabel 2. 17 Percobaan Pembuatan Galopuong Ondam.....</b>	<b>74</b>
<b>Tabel 2. 18 Percobaan Pembuatan Es Laksamana Mengamuk.....</b>	<b>76</b>
<b>Tabel 3. 1 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....</b>	<b>81</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- (n.d.).  
*Time Tables*. (2018, Desember 12). From [www.timeshighereducation.com](http://www.timeshighereducation.com):  
<https://www.timeshighereducation.com/student/advice/what-timetable>
- Food Cost*. (2023, Februari 16). From [www.posist.com](http://www.posist.com): <https://www.posist.com/restaurant-times/restro-gyaan/food-cost-formula.html>
- Pai Susu*. (2023, Februari 01). From [Wikipedia.com](http://Wikipedia.com): [https://id.wikipedia.org/wiki/Pai\\_susu](https://id.wikipedia.org/wiki/Pai_susu)
- Sejarah bali*. (2023, Mei 02). From [Wikipedia.com](http://Wikipedia.com): <https://id.wikipedia.org/wiki/Bali>
- Administrator empatpilar. (2023, Juli 10). *Pengertian Time Schedule : Kegunaan dan Cara Membuat Secara Lengkap*. Retrieved Mei 31, 2024 from [empatpilar.com](http://empatpilar.com):  
<https://www.empatpilar.com/pengertian-time-schedule/>
- Afsheena, F. (2023). *Fine Dining*. Jakarta: hotelier.id.
- Amelia, L. (2024, April 18). *Apa itu Purchasing? Ini Tugas, Alur Kerja, dan Tanggung Jawabnya*. Retrieved Juni 03, 2024 from [magnate](http://magnate.id): <https://magnate.id/apa-itu-purchasing/>
- Anggi. (2023, November 28). *Pengertian Perencanaan: Karakteristik, Tujuan, dan Jenis-jenisnya*. Retrieved Mei 30, 2024 from [accurate](http://accurate.id): <https://accurate.id/marketing-manajemen/pengertian-perencanaan/>
- Arasy News. (2022, November 12). *Berwisata Kuliner Khas Kampar Yang Wajib Dicoba* . Retrieved April 23, 2024 from [Arasynews.com](http://Arasynews.com): <https://arasynews.com/berwisata-kuliner-khas-kampar-yang-wajib-dicoba/>
- Artisdyanti, R. O. (2023, April 19). *Groceries dan Perishable: Pengertian, Contoh, dan Cara Penyimpanannya*. Retrieved Mei 31, 2024 from [KOMPAS.com](http://KOMPAS.com):  
<https://www.kompas.com/skola/read/2023/04/19/090000769/groceries-dan-perishable--pengertian-contoh-dan-cara-penyimpanannya>
- Desthian, R. (2022, Oktober 29). *Makanan Khas Bali* . From [detik.com](http://detik.com):  
<https://www.detik.com/bali/kuliner/d-6371471/25-makanan-khas-bali-yang-enak-dan-wajib-dicoba-saat-berlibur>
- D'Inspira Chicken. (2023, December 9). *Ikan Kopiek Indak Batulang Kuliner Terkenal Khas Kampar*. Retrieved april 23, 2023 from D'Inspira Chicken:  
<https://www.dinspirachicken.com/blog/ikan-kopiek-indak-batulang-kuliner-terkenal-khas-kampar-6433/>
- DISPERSIP Kabupaten Kampar. (2015, November 26). *Budaya Kampar Riau*. Retrieved April 22, 2024 from DISPERSIP Kabupaten Kampar:  
<https://kominfosandi.kamparkab.go.id/peta-wilayah/>
- Eka, D. (2022). *Sejarah Pie Susu*. Bali: beritabali.com.
- Eka, I. (2023, Januari 21). *Sejarah Pai Susu*. From [Jember.inews.id](http://Jember.inews.id):  
[jember.inews.id/read/243227/sejarah-pie-susu-khas-bali](http://jember.inews.id/read/243227/sejarah-pie-susu-khas-bali)
- Eka, R. (2021, Oktober 19). *Fine Dining*. From [cimbniaga.co.id](http://cimbniaga.co.id):  
<https://www.cimbniaga.co.id/id/inspirasi/bisnis/restoran-fine-dining-pengertian-dan-keunggulannya#:~:text=Fine%20dining%20merupakan%20istilah%20yang,pengalaman%20bersantap%20yang%20lebih%20mewah>
- Estofany, F. (2022, Juli 30). *Konsep Dasar dan Sejarah Perkembangan Ilmu Gizi*. Retrieved April 23, 2024 from KEMENKES Ditjen Yankes:

- <https://www.dinspirachicken.com/blog/ikan-kopiek-indak-batulang-kuliner-terkenal-khas-kampar-6433/>
- Fitriani, A. N. (2024, Januari 24). *5 Ciri Khas Makanan Melayu yang Membuatnya Banyak Digemari*. Retrieved April 23, 2024 from IDN Times: <https://www.idntimes.com/food/diet/annisa-nur-fitriani-1/ciri-khas-makanan-melayu-c1c2>
- Freeman, M. (2023, Maret 22). *Dish Cost*. From [www.business.com](http://www.business.com): <https://www.business.com/articles/what-is-dish-cost/>
- Gray. (2017). *Working Plan*.
- Gunadi, B. (2022, Mei 27). *Nilai Gizi*. From [kemkes.go.id](http://kemkes.go.id): <https://www.kemkes.go.id/>
- Harun, A. (2022, September 11). *Fine Dining*. From [m.caping.co.id](http://m.caping.co.id): <https://m.caping.co.id/news/detail/9296011>
- Hasnajauza. (2015). *Tum Ayam*.
- Hidayati, R. N. (2016). Hubungan Pengetahuan Ibu Tentang infeksi Kecacingan dengan Status Gizi balita di Wilayah Kerja Puskesmas Gambut Kabupaten Banjar Tahun 2015. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 26.
- JDI, A. M. (2023, November 10). *Mise en Place: Kunci Kesuksesan Dapur Seorang Chef Profesional*. Retrieved Agustus 02, 2024 from [lsppariwisata.com](http://lsppariwisata.com): <https://lsppariwisata.com/artikel-sertifikasi-kompetensi/mise-en-place/>
- Kaur, J. R. (2021, March 16). *Kuabu, Salad Indonesia Dari Kampar*. Retrieved April 23, 2024 from [Kompasiana](http://Kompasiana.com): <https://www.kompasiana.com/jaasminekaur/60508ed5d541df60b4439ed2/kuabu-salad-indonesia-dari-kampar>
- Kertaraharja, A. (2022, Desember 10). *Filosofi Kuliner Tum khas Bali*. From [www.beritanusra.com](http://www.beritanusra.com): <https://www.beritanusra.com/berita-balik/pr-1996013890/tahapan-menuju-kedewasaan-filosofi-kuliner-tum-khas-bali>
- KOMARIAH, S. H. (2018). *Resep & Menu*. Yogyakarta: Deepublish.
- KOMINFO Kabupaten Kampar. (2024). *Peta Wilayah*. Retrieved April 23, 2024 from KOMINFO Kabuapten Kampar: <https://kominfosandi.kamparkab.go.id/peta-wilayah/>
- Kristiani, L. (2022, August 22). *Bertualang Rasa Dengan Aneka Makanan Khas Riau Yang Kaya Rasa Dan Istimewa*. Retrieved April 23, 2021 from Tripzilla Indonesia: <https://www.tripzilla.id/makanan-khas-riau/1385>
- Kumparan.com. (2023, Juli 6). *Arti Trial Secara Umum dan Pengertian Lainnya*. Retrieved Juni 11, 2024 from [Kumparan.com](http://Kumparan.com): <https://kumparan.com/pengertian-dan-istilah/arti-trial-secara-umum-dan-pengertian-lainnya-20jvT2eSs9q/4>
- Kumparan.com. (2023, Oktober 2). *Pengertian Kitchen Utensils, Fungsi, dan Jenis-Jenis untuk Dipelajari*. Retrieved Juni 11, 2024 from [Kumparan.com](http://Kumparan.com): <https://kumparan.com/berita-update/pengertian-kitchen-utensils-fungsi-dan-jenis-jenis-untuk-dipelajari-21InHOZotqx/full>
- Kusuma, M. W. (2022, April 12). *Sate Plecing Legendaris*. From [www.detik.com](http://www.detik.com): <https://www.detik.com/bali/kuliner/d-6028254/cik-gin-sate-plecing-legendaris-di-kota-singaraja-jaen-sajan>
- Melati, S. (2021, Oktober 08). *Tingkatkan Efektivitas Kerja Menggunakan Work Plan!* Retrieved Mei 30, 2024 from [LinovHR](http://LinovHR.com): <https://www.linovhr.com/work-plan/>
- Mirza, R. (2022, Maret 18). *Jukut Ares Kuliner Unik khas Bali*. From [ksmtour.com](http://ksmtour.com): <https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-bali/jukut-ares-kuliner-unik-khas-bali.html>

- Mohamadi, R. f. (2023, Desember 26). *Memahami Pentingnya Foodcost Dalam Bisnis Restoran*. Retrieved April 23, 2024 from Mekari Jurnal: <https://www.jurnal.id/id/blog/cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/>
- Mulyono, G., & Gozaly, B. (2014). Perencanaan Interior French Fine Dining Restaurant Di Surabaya. *Intra*, 401-406.
- Putri, N. K. (2023, November 1). *Apa Itu Es Laksamana Mengamuk? Berikut Asal Usulnya*. Retrieved April 23, 2024 from Liputan6: <https://www.liputan6.com/regional/read/5438829/apa-itu-es-laksamana-mengamuk-berikut-asal-usulnya>
- Raharjo, S. (1998). *Sejarah Makanan Bali*. Jakarta: books.google.co.id.
- Ramdani, A. (2021, May 10). *Galopung Ondam, Makanan Khas Kampar Riau*. Retrieved April 23, 2024 from Tribun Pekanbaru: <https://tribunpekanbaruwiki.tribunnews.com/2021/05/10/galopung-ondam-makanan-khas-kampar-riau#:~:text=Kabupaten%20Kampar%2C%20Riau.-,Galopung%20Ondam%20merupakan%20salah%20satu%20makanan%20khas%20yang%20ada%20di,makanan%20khas%20di%20bulan%20puasa.>
- Rankin, S. (2023, April 18). *Sell Through*. From [www.lightspeedhq.co.uk](http://www.lightspeedhq.co.uk): <https://www.lightspeedhq.co.uk/blog/sell-through-rate/>
- Rini, A. (2020, 09 17). *Jaje Lakkak*. From [www.kompas.com](http://www.kompas.com): <https://www.kompas.com/food/read/2020/09/17/210800575/resep-jaje-lakkak-serabi-khas-bali-yang-bisa-dibuat-pakai-teflon>
- Setiawan, A. (2022, April 28). *Nasi Campur Bali*. From [indonesiakaya.com](http://indonesiakaya.com): <https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/nasi-bali/>
- SP, R. (2017). *Perencanaan*.
- Walker, J. R. (2019). *Exploring Hospitality Industry*. Boston: Pearson.
- Wiratna, S. (2015). *Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Yasmin, P. (2021, Juli 19). *Pengertian Matriks, Notasi, Ordo, dan Transpose Lengkap Soalnya*. Retrieved Juni 11, 2024 from detikedu: <https://www.detik.com/edu/edutainment/d-5648754/pengertian-matriks-notasi-ordo-dan-transpose-lengkap-soalnya>
- Yuki. (10 Februari 2023). *Makanan khas Bali*. Bali: yuki.ac.id.