

**PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KHAS
BANYUMAS JAWA TENGAH**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
dalam Menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Disusun oleh :

TAUFIQ IWANSYAH

Nomor Induk : 2020406076

**JURUSAN HOSPITALITY
PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2024**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : TAUFIQ IWANSYAH

Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 5 JANUARI 1996

NIM : 2020406076

Program Studi : SENI KULINER

Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KIHAS BANYUMAS JAWA TENGAH
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, 20 NOVEMBER 2024



LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN SAJIAN KHAS BANYUMAS

NAMA : Taufiq Iwansyah
NIM : 2020406076
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 21 Mei 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M PAR., CHE.

NIP. 19740714 200605 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KHAS BANYUMAS JAWA TENGAH

NAMA : Taufiq Iwansyah
NIM : 2020406076
PROGRAM STUDI : Seni Kullner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Christian Helmy Rumpay, S. Sos., MM.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Penguji II,



Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP. 19731017 200605 1 001

Bandung, 24 Desember 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. 19750415 200212 1 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir tentang “Pengembangan Persentasi Sajjian Khas Banyumas” Tugas Akhir sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Dalam Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan bantuan dari semua pihak, maka penulisan ini tidak akan lancar. Oleh karena itu pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Kedua orang tua yang tersayang dan adik-adik yang telah memberi motivasi kepada penulis.
2. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak Rusna Purnama, A.MD.,S.E.,M.M. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung
6. Ibu Nur Komariah, S.Sos., M.M., Selaku dosen pembimbing utama penulis.
7. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. Selaku dosen pembimbing pendamping penulis.
8. Teman - teman program studi Seni Kuliner yang sudah membantu penulis

Akhir kata, penulis berharap adanya kritik dan saran yang konstruktif dari para pembaca. Oleh karena itu, dengan adanya Tugas Akhir ini penulis berharap seluruh pihak dan pembaca dapat merasakan manfaatnya.

Bandung, 12 Juni 2024

Taufiq Iwansyah

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Maksud dan Tujuan	3
1.2.1 Tujuan Formal	3
1.2.2 Tujuan Operasional	3
1.3 Pengajuan Menu	4
1.3.1 Jenis Produk Yang Akan Disajikan	5
1.3.2 Penjelasan Menu	6
1.4 Tinjauan Produk	12
1.4.1. Tema Masakan	12
1.4.2. Standard Recipe	12
1.2.3 1.4.3 Recipe Costing dan Dish Costing	24
1.2.4 1.4.4 Selling Price	29
1.5 1.5 Nilai Gizi	31
1.6 Waktu dan Tempat Presentasi Produk	37
1.6.1 Waktu dan Tempat Latihan Presentasi	37
1.6.2 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Presentasi	37
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK..	38
2.1. Rancangan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	38
2.1.1. Working Plan	38
2.1.2. Time Table Presentasi Makanan	42
2.1.3. Daftar Pembelian Bahan	44
2.1.4. Daftar Peralatan yang Dibutuhkan	46
2.1.5. Menu Makanan yang akan Disiapkan di Rumah	47
2.1.6. Menu Makanan yang akan Dibuat di Ruang Uji	48
2.1.7. Matriks Perencanaan Kegiatan	48
2.2. Kegiatan <i>Trial</i> Presentasi Produk	50
2.3. Hambatan Penulis Ketika Melaksanakan <i>Trial</i>	56
BAB III	58

PELAKSANAAN KEGIATAN SIDANG	58
3.1. Proses Kegiatan Pelaksanaan Sidang	58
3.2. Pelaksanaan Sidang Penulis	58
3.3. Penilaian oleh Penguji	60
BAB IV	61
KESIMPULAN DAN SARAN.....	61
4.1. Kesimpulan.....	61
4.2. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Plating Tempe Mendoan	6
Gambar 1. 2 Plating Tahu Gecot.....	7
Gambar 1. 3 Plating Sroto Sokaraja.....	8
Gambar 1. 4 Plating Buntil.....	9
Gambar 1. 5 Plating Sate Bebek Tambak	10
Gambar 1. 6 Plating Es Duren.....	11

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Resep Tempe Mendoan.....	13
Tabel 1. 2 Resep Sambal Kecap.....	14
Tabel 1. 3 Resep Tahu Gecot.....	15
Tabel 1. 4 Resep Sroto Sokaraja.....	16
Tabel 1. 5 Resep Bunttil.....	18
Tabel 1. 6 Resep Kuah Santan Bunttil.....	19
Tabel 1. 7 Resep Sate Bebek Tambak.....	20
Tabel 1. 8 Resep Sambal Kecap.....	21
Tabel 1. 9 Resep Es Duren.....	22
Tabel 1. 10 Resep Es Krim Kelapa.....	23
Tabel 1. 11 Biaya Tempe Mendoan.....	25
Tabel 1. 12 Biaya Tahu Gecot.....	25
Tabel 1. 13 Biaya Sroto Sokaraja.....	26
Tabel 1. 14 Biaya Bunttil.....	27
Tabel 1. 15 Biaya Sate Bebek Tambak.....	28
Tabel 1. 16 Biaya Es Duren.....	29
Tabel 1. 17 Perhitungan Selling Price.....	30
Tabel 1. 18 Nilai Gizi Tempe Mendoan.....	31
Tabel 1. 19 Nilai Gizi Tahu Gecot.....	32
Tabel 1. 20 Nilai Gizi Sroto Sokaraja.....	33
Tabel 1. 21 Nilai Gizi Bunttil.....	34
Tabel 1. 22 Nilai Gizi Sate Bebek Tambak.....	35
Tabel 1. 23 Nilai Gizi Es Duren.....	36
Tabel 1. 24 Total Gizi.....	36
Tabel 2. 1 Perencanaan Kerja Tempe Mendoan.....	39
Tabel 2. 2 Perencanaan Kerja Tahu Gecot.....	39
Tabel 2. 3 Perencanaan Kerja Sroto Sokaraja.....	40
Tabel 2. 4 Perencanaan Kerja Bunttil.....	40
Tabel 2. 5 Perencanaan Kerja Sate Bebek Tambak.....	41
Tabel 2. 6 Perencanaan Kerja Es Duren.....	42
Tabel 2. 7 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	43
Tabel 2. 8 Perencanaan Pelaksanaan di Ruang Uji.....	44
Tabel 2. 9 Daftar Pembelian Bahan.....	45
Tabel 2. 10 Daftar Peralatan yang Dibutuhkan.....	47
Tabel 2. 11 Kegiatan yang Disiapkan di Rumah.....	47
Tabel 2. 12 Kegiatan yang Disiapkan di Ruang Uji.....	48
Tabel 2. 13 Matriks Perencanaan Kegiatan.....	49
Tabel 2. 14 Tempe Mendoan (Amuse Bouche).....	50
Tabel 2. 15 Tahu Gecot (Appetizer).....	51
Tabel 2. 16 Sroto Sokaraja (Soup).....	52
Tabel 2. 17 Bunttil (Pre Main Course).....	53
Tabel 2. 18 Sate Bebek Tambak (Main Course).....	54
Tabel 2. 19 Es Duren (Dessert).....	55
Tabel 3. 1 DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN UJIAN SIDANG.....	59

DAFTAR PUSTAKA

- Adriansyah, I. (2023, September 29). *Buntil Banyumas: Lezatnya Perpaduan Kelapa, Ikan, Daun Singkong dan Talas*. Retrieved from <https://radarbanyumas.disway.id/read/82273/buntil-banyumas-lezatnya-perpaduan-kelapa-ikan-daun-singkong-dan-talas/30>
- Anggraini, F. (2015, Agustus 15). *Peran Mendoan Sebagai Kearifan Lokal Dalam Perekonomian Kabupaten Banyumas*. Retrieved from <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/kpknl-purwokerto/baca-artikel/15275/Peran-Mendoan-Sebagai-Kearifan-Lokal-Dalam-Perekonomian-Kabupaten-Banyumas.html>
- Ariyani, I. (2006). *Analisa Penerapan Food Cost Control Process Dengan CVP Analysis Guna Mengoptimalkan Profit di Golden Restaurant Kediri*.
- Atmosudirdjo, P. (1986). *Dasar - Dasar Ilmu Administrasi*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- BPS. (2020). *Produksi buah Durian Provinsi Jawa Tengah 2019*. Jakarta: Badan Pusat Statistik Republik Indonesia.
- Budhi, A. (2022, Oktober 10). Retrieved from Sejarah Tempe Mendoan, Si Legend Asal Banyumas: <https://www.nibble.id/sejarah-tempe-mendoan/>
- Irianto, D. P. (2006). *Panduan Gizi Lengkap Keluarga dan Olahragawan*. Yogyakarta: Andi.
- Istiqayana, A. (2016, Februari 13). *Gecot, Kuliner Ndeso yang Bikin Goyang Cocot*. Retrieved from Purbalinnga Times:

<https://timesindonesia.co.id/kuliner/117830/gecot-kuliner-ndeso-yang-bikin-goyang-cocot>

- Kemendikbud ristek. (2021, Oktober 29). *Mendoan Banyumas*. Retrieved from <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailTetap=2114>
- Kementan Dirjen Hortikultura. (2023, Oktober 27). *WAJIB DICICIPI : DURIAN BAWOR ASLI BANYUMAS*. Retrieved from <https://hortikultura.pertanian.go.id/wajib-dicicipi-durian-bawor-asli-banyumas/>
- Noerma. (2023, Mei 7). *Nikmati Ratusan Jajanan Kekinian Festival Kuliner Terbesar di Banyumas Raya, Terakhir Hari Ini*. Retrieved from <https://muria.tribunnews.com/2023/05/07/nikmati-ratusan-jajanan-kekinian-festival-kuliner-terbesar-di-banyumas-raya-terakhir-hari-ini>
- Pawirodiharjo, B. (2005). *Analisis Food Product : Study Food Cost dan Pedoman Training*. Yogyakarta: Andi.
- Pemkab Banyumas. (2017). *Lambang Daerah*. Retrieved from <https://www.banyumaskab.go.id/page/304/read/16000/informasi-laporan-penyelenggaraan-pemerintah-daerah-kabupaten-banyumas-ta-2013#:~:text=Kabupaten%20Banyumas%20merupakan%20penghasil%20gula%20kelapa%20dan%20merupakan%20sumber%20salah%20satu%20saha%20rakyat.&>
- Pemkab Banyumas. (2017). *Letak Geografis*. Retrieved from Letak Geografis Kabupaten Banyumas: <https://www.banyumaskab.go.id/page/307/letak-geografis#:~:text=Wilayah%20Kabupaten%20Banyumas%20terletak%20di,di%20belahan%20selatan%20garis%20khatulistiwa>.
- Pinedo, M. (2012). *Scheduling : Theory, Algorithms, and systems*. New York: Springer.
- Prabashinta, G. (2023, Februari 4). *Desa Wisata Petik Durian di Banyumas, Cara Enak Nikmati Durian Bawor yang Rasanya Bikin Nangis, Enak Banget*. Retrieved from <https://portalpurwokerto.pikiran-rakyat.com/banyumas-raya/pr-1156206321/desa-wisata-petik-durian-di-banyumas-cara-enak-nikmati-durian-bawor-yang-rasanya-bikin-nangis-enak-banget>

- Pralina, S. (2012). Keterkaitan Pariwisata Terhadap Pembangunan Manusia Di Jawa Tengah Tahun 2004 - 2009. *Jurnal Bumi Indonesia*, p. Vol. 1.
- Rahadianti, A. (2020). Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan.
- Saputra, A. (2018). *Kuliner Asli Banyumas*. Retrieved from <https://kulineraslibanyumas.blogspot.com/2014/10/buntil-banyumas.html>
- Soehardi, D. (2015, Oktober). *Perkasa dengan sate Nusantara*. Retrieved from <https://ditasoehardi.blogspot.com/2015/10/perkasa-dengan-sate-nusantara.html>
- Supriyono, R. (2001). *Akutansi Manajemen 3 : Proses Pengendalian Manajemen Edisi Pertama*.
- Sutiono. (2018, Maret 18). *Gantt Chartt: Pengertian, Manfaat, Komponen, dan Contohnya*. Retrieved from <https://dosenit.com/ilmu-komputer/gantt-chart>
- Wardana, H. (2015, Juni 17). *Mencicipi Gecot, Obat "Kencot" Wong Banyumas*. Retrieved from <https://www.kompasiana.com/wardhanahendra/54f385167455137e2b6c7ae1/mencicipi-gecot-obat-kencot-wong-banyumas#:~:text=Gecot%20adalah%20olahan%20sederhana%20yang,khas%20Magelang%2C%20Surakarta%20dan%20Yogyakarta>.
- Wilson, E. (1979). *Principle of Nutrition*. Canada: John Swiley & SOn.