

**PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN MAKANAN  
BEBEK BUMBU ANAM DAN TEKWAN KHAS KOTA  
PALEMBANG**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu  
syarat Dalam menempuh Ujian Akhir**

**Program Diploma III**



**Oleh :**

**RAYHAN ADITYA SAPUTRA**

Nomor Induk : 2021406046

**PROGRAM STUDI**

**SENI KULINER**

**JURUSAN**

**HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA**

**NHI BANDUNG**

**2024**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Rayhan Aditya Saputra  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 18 Juni 2002  
NIM : 2021406046  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**“Pengembangan Presentasi Sajian Makanan Bebek Bumbu Anam Dan Tekwan Khas Kota Palembang”**  
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, 19 Desember 2024

Yang membuat pernyataan,

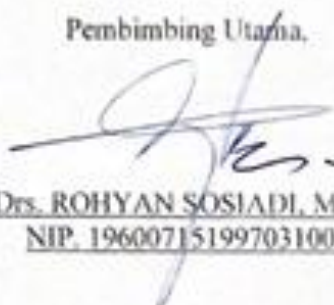
  
  
Rayhan Aditya Saputra

## LEMBAR PENGESAHAN

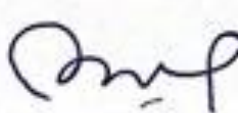
PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN MAKANAN BEBEK BUMBU ANAM DAN  
TEKWAN KHAS KOTA PALEMBANG

NAMA : RAYHAN ADITYA SAPUTRA  
NIM : 2021406046  
JURUSAN : SENI KULINER  
PROGRAM STUDI : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,

  
Drs. ROHYAN SOSIADI, M.Pd.  
NIP. 196007151997031001

Pembimbing Pendamping,

  
NOVA MAULIDIAN HIDAYAT, A.Md.,Par.,  
SE., M.M.  
NIP. 198212162011011003

Bandung, 17 November 2024

Mengetahui,

Ketua Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



NI Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.  
NIP. 19710316 199603 2 001

## LEMBAR PENGESAHAN

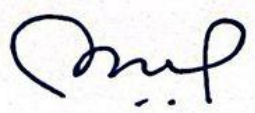
PENGEMBANGAN SAJIAN MAKANAN BEBEK BUMBU ANAM DAN TEKWAN KHAS KOTA  
PALEMBANG

NAMA : Rayhan Aditya Saputra  
NIM : 2021406046  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,

  
Drs. Rohvan Sosiadi, M.Pd.  
NIP.196007151997031001

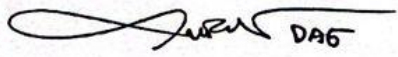
Pembimbing Pendamping,

  
Nova Maulidian Hidayat, A.Md., Par., SE., M.M.  
NIP.198212162011011003

Penguji I,

  
R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM Par.  
NIP. 197203122005021001

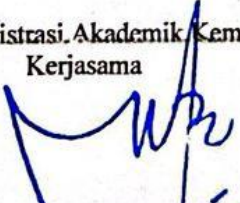
Penguji II,

  
Dadang Suratman, SST. Par., MM.  
NIP. 197112102002121008

Bandung, 19 Desember 2024

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan  
Kerjasama

  
Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.  
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,



Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Dr. Anwari Masatif, M.M.Par., CEE.  
NIP.19750415 200212 1 001

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena telah memberikan berkat dan karunianya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul tugas akhir **”PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN MAKANAN BEBEK BUMBU ANAM DAN TEKWAN KHAS KOTA PALEMBANG”**

Tugas akhir ini disusun dengan maksud untuk menyelesaikan salah satu persyaratan kelulusan Pendidikan program Diploma-III pada program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan masih ada kekurangan dari susunan kalimat maupun bahasa Indonesia yang digunakan oleh penulis. Penulis mendapat banyak bantuan dan dukungan dari berbagai pihak dalam proses menulis Tugas Akhir ini, oleh karena itu penulis mengucapkan rasa terimakasih yang mendalam kepada yang terhormat :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CHE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE. selaku ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik NHI Bandung.
3. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM. selaku ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik
4. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd. selaku Pembimbing I telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam mengembangkan menu.

5. Bapak Nova Maulidian Hidayat, A.Md.,Par SE., M.M. selaku Pembimbing II telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Pihak keluarga yang sudah memberikan dukungan secara *financial* dan dukungan moral selama penulis mengerjakan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh jajaran dosen dan staf Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam proses penulisan dari awal hingga akhir.
8. *Chef* Auli Ramadhan, *Chef Nur Komariah* dan *Chef Daffa Saputra* yang telah membantu penulis memberikan ide dalam pengembangan menu.
9. Teman – teman *decolander* dan berbagai pihak yang telah mendukung penulis dalam penyusunan Tugas Akhir dari awal hingga selesai.
10. Teman – teman Sapulidi yang telah mendukung penulis dalam memberikan informasi penyusunan Tugas Akhir dari awal hingga selesai.

Akhir kata Penulis meminta maaf atas kesalahan yang telah dilakukan oleh penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis juga berharap agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat untuk pribadi penulis dan kepentingan umum bagi pembaca.

Bandung, 13 Agustus 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

|  |     |
|--|-----|
| KATA PENGANTAR .....   | i   |
| DAFTAR ISI.....  | iii |
| DAFTAR TABEL.....  | v   |
| DAFTAR GAMBAR .....  | vi  |
| BAB I.....   | 1   |
| PENDAHULUAN .....  | 1   |
| 1.1    Latar Belakang .....                                  | 1   |
| 1.2    Tujuan dan Saran Tujuan dan Sasaran.....              | 5   |
| 1.2.1    Tujuan Formal.....                                  | 5   |
| 1.2.2    Tujuan Operasional .....                            | 5   |
| 1.3    Usulan Menu.....                                      | 6   |
| 1.3.1.    Perencanaan Menu .....                             | 6   |
| 1.3.2.    Rangkaian Menu .....                               | 7   |
| 1.3.3.    Matriks Menu .....                                 | 8   |
| 1.4    Penjelasan Menu .....                                 | 10  |
| 1.5    Usulan Resep.....                                     | 12  |
| 1.6    Recipe Costing dan Dish Costing.....                  | 25  |
| 1.7    Daftar Nilai Gizi .....                               | 30  |
| 1.8    Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba .....           | 33  |
| 1.8.1.    Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi.....          | 33  |
| 1.8.2.    Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi .....      | 33  |
| BAB II.....  | 34  |
| PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI MAKANAN .....        | 34  |
| 2.1    Perencanaan Latihan Presentasi Makanan.....           | 34  |
| 2.1.1    Working Plan .....                                  | 34  |
| 2.1.2    Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk ..... | 37  |
| 2.1.3    Time Table .....                                    | 38  |
| 2.1.4    Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan Baku.....           | 39  |
| 2.1.5    Menu Yang Akan Dibuat di Ruang Sidang .....         | 42  |
| 2.1.6    Menu Yang Akan Dipersiapkan H-1 Sidang .....        | 43  |
| 2.2    Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan .....          | 45  |

|                          |  |    |
|--------------------------|--|----|
| 2.3                      | Kendala dan Hambatan .....                       | 54 |
| 2.3.1.                   | Kendala dan Hambatan Tekwan Palembang.....       | 55 |
| 2.3.2.                   | Kendala dan Hambatan Bebek Bumbu Anam .....      | 55 |
| BAB III                  | .....  | 56 |
| PELAKSANAAN UJIAN SIDANG | .....  | 56 |
| 3.1.                     | Persiapan Proses Ujian Sidang .....              | 56 |
| 3.2.                     | Pelaksanaan Ujian Sidang Presentasi Produk ..... | 57 |
| 3.3.                     | Evaluasi Kegiatan Sidang Presentasi Produk ..... | 59 |
| BAB IV                   | .....  | 60 |
| KESIMPULAN DAN SARAN     | .....  | 60 |
| 4.1.                     | Kesimpulan.....                                  | 60 |
| 4.2.                     | Saran .....                                      | 60 |
| DAFTAR PUSTAKA           | .....  | 61 |
| LAMPIRAN                 | .....  | 63 |



## DAFTAR TABEL

|   |    |
|---|----|
| Tabel 1. 1 TABEL MATRIKS.....                                     | 9  |
| Tabel 1. 2 Resep Tekwan.....                                      | 13 |
| Tabel 1. 3 Resep Pickled Red Onion .....                          | 14 |
| Tabel 1. 4 Resep Mushroom Crackers .....                          | 15 |
| Tabel 1. 5 Resep Kaffir Lime Leaves Oil .....                     | 16 |
| Tabel 1. 6 Resep Prawn Consomme .....                             | 17 |
| Tabel 1. 7 Resep Pan Seared Duck Breast .....                     | 18 |
| Tabel 1. 8 RESEP BUMBU ANAM EMULSION .....                        | 19 |
| Tabel 1. 9 Resep Smoke Nasi Uduk .....                            | 21 |
| Tabel 1. 10 Resep Pickled Zucchini.....                           | 22 |
| Tabel 1. 11 Resep Bawang Goreng Foam.....                         | 23 |
| Tabel 1. 12 Resep Tempe Crumble.....                              | 24 |
| Tabel 1. 13 Recipe Costing Tekwan .....                           | 27 |
| Tabel 1. 14 Recipe Costing Bebek Bumbu Anam .....                 | 29 |
| Tabel 1. 15 NILAI GIZI TEKWAN .....                               | 31 |
| Tabel 1. 16 NILAI GIZI BEBEK BUMBU ANAM.....                      | 32 |
|   |    |
| Tabel 2. 1 WORKING PLAN TEKWAN PALEMBANG.....                     | 35 |
| Tabel 2. 2 WORKING PLAN PAN SEARED DUCK BREAST.....               | 36 |
| Tabel 2. 3 MATRIKS PERENCANAAN KEGIATAN PEMBUATAN PRODUK .....    | 37 |
| Tabel 2. 4 TIME TABLE SEBELUM SIDANG H-1 .....                    | 38 |
| Tabel 2. 5 TIME TABLE SAAT SIDANG .....                           | 39 |
| Tabel 2. 6 DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN .....                       | 40 |
| Tabel 2. 7 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN .....                           | 41 |
| Tabel 2. 8 PEMBUATAN TEKWAN PALEMBANG .....                       | 45 |
| Tabel 2. 9 PEMBUATAN PICKLED RED ONION .....                      | 46 |
| Tabel 2. 10 PEMBUATAN MUSHROOM CRACKERS .....                     | 47 |
| Tabel 2. 11 PEMBUATAN KAFFIR LIME LEAVES OIL.....                 | 48 |
| Tabel 2. 12 PEMBUATAN SHRIMP CONSOMME.....                        | 49 |
| Tabel 2. 13 PEMBUATAN PAN SEARED DUCK BREAST .....                | 50 |
| Tabel 2. 14 PEMBUATAN BUMBU ANAM EMULISON .....                   | 51 |
| Tabel 2. 15 PEMBUATAN SMOKED NASI UDUK.....                       | 52 |
| Tabel 2. 16 PEMBUATAN PICKLED KYURI .....                         | 52 |
| Tabel 2. 17 PEMBUATAN BAWANG GORENG FOAM .....                    | 53 |
| Tabel 2. 18 PEMBUATAN TEMPE CRUMBLE .....                         | 54 |
|   |    |
| Tabel 3. 1 DOKUMENTASI PELAKSANAAN SIDANG PRESENTASI PRODUK... 57 |    |

## **DAFTAR GAMBAR**

|  |    |
|--|----|
| Gambar 1. 1 Sketsa Tekwan Palembang.....               | 10 |
| Gambar 1. 2 Sketsa Bebek Bumbu Anam.....               | 11 |
| <br>   |    |
| Gambar 3. 1 MISE EN PLACE PRESENTASI SIDANG AKHIR..... | 56 |
| Gambar 3. 2 MISE EN PLACE PRESENTASI SIDANG AKHIR..... | 57 |

## DAFTAR PUSTAKA

- (u.d.). Hämtat från <https://www.youtube.com/watch?v=stuQHskAABo&t=505s>
- Akbar, K. (2021). Manajemen POAC pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Hasil Penelitian dan Kajian Kepustakaan*, 9.
- Annas Buanasita, S. M. (2022). *Gizi Olahraga, Aktifitas Fisik dan Kebugaran*. Pekalongan: PT. Nesyia Expanding Management.
- Bergo, A. (den 7 april 2024). *Mushroom Tempura*. Hämtat från forager chef: <https://foragerchef.com/mushroom-tempura/>
- Budiman, A. (2021). APLIKASI MANAJEMEN JADWAL MENGAJAR GURU SEKOLAH MENENGAH ATAS. *Jurnal SIMTIKA*, 7.
- casilio, d. (den 24 may 2024). *yellia*. Hämtat från yelliapp: <https://www.yelliapp.com/blog/menu-matrix-why-every-restaurant-needs-one-free-template>
- Dakhi, Y. (2016). IMPLEMENTASI POAC TERHADAP KEGIATAN ORGANISASI DALAM MENCAPAI TUJUAN TERTENTU. *Jurnal Warta*, 7.
- Drs. Sukardi, M. (2022). Kalpataru. *JURNAL SEJARAH DAN* , 21.
- HARRY, J. (u.d.). *Perhitungan Biaya Resep vs. Perhitungan Biaya Makanan*. Hämtat från Restaurant 365: <https://www.restaurant365.com/blog/recipe-costing-vs-food-costing/>
- I Gusti Ngurah Agung, H. P. (2022). ANALISIS MENU A'LA CARTE MENGGUNAKAN METODE MENU ENGINEERING DI PANTAI RESTAURANT KUTA. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*, 9.
- Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, S. M. (2021). PENGANTAR HOTEL DAN RESTORAN. i S. M. Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, *PENGANTAR HOTEL DAN RESTORAN* (s. 21). purbalingga: CV.EUREKA MEDIA AKSARA.
- kirana, f. a. (den 13 march 2024). *Resep Tekwan Asli khas Palembang*. Hämtat från fimela : <https://www.fimela.com/food/read/4507359/resep-tekwan-asli-khas-palembang?page=2>
- kodu, s. (2013). HARGA, KUALITAS PRODUK DAN KUALITAS PELAYANAN PENGARUHNYA. *Jurnal Emba*, 9.
- lane, C. (2014). *the cultivation of taste*. oxford: Oxford University Press.
- made. (2021). potensi wisata kuliner kota surakarta. *jurnal pariwisata indonesia*, 12.

- Panji, C. (den 23 may 2022). *Resep Nasi Uduk Gurih dan Wangi, Cocok Untuk Sarapan!* Hämtat från masak apa hari ini: <https://www.masakapahariini.com/resep/cara-membuat-nasi-uduk/>
- Pertamasari, A. (den 1 april 2024). *Fakta Menarik Ayam Bumbu Anam, 'Opor Ayam' Khas Palembang yang Disajikan Saat Lebaran.* Hämtat från parapuan : [https://www.kompasiana.com/ellysuryani/60a074c88ede487390339e79/malbi-dan-anam-gulai-lebaran-wong-plembang-yang-wajib-ada?page=2&page\\_images=1#google\\_vignette](https://www.kompasiana.com/ellysuryani/60a074c88ede487390339e79/malbi-dan-anam-gulai-lebaran-wong-plembang-yang-wajib-ada?page=2&page_images=1#google_vignette)
- rahmasari, v. (den 5 maret 2021). *Mengenal Tekwan, Makanan Khas Palembang Hasil Akulturasi Budaya dengan Tionghoa.* Hämtat från good news from indonesia: <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2024/03/05/mengenal-tradisi-masyarakat-komering-ningkuk>
- saw, h. (den 14 december 2014). *How to Cook Duck Breasts.* Hämtat från Hunt Gather cook: <https://honest-food.net/how-to-cook-duck-breasts/>
- Sugidiyanti, R. (den 6 june 2024). *akurat.co* . Hämtat från akurat cepat dan benar: <https://www.akurat.co/infotech/1304733373/apa-yang-dimaksud-dengan-formula-pada-microsoft-excel>
- suhayatmi, y. (den 21 October 2020). *Okezone.* Hämtat från Okezone news: <https://news.okezone.com/read/2020/10/21/1/2297151/keberagaman-indonesia-dalam-cita-rasa-kuliner-nusantara>
- Wilder, S. (1926). South Dakota State University. *The selection of kitchen utensils*, 9.
- Wulan Sari Apriani, S. Y. (2024). Penerapan Alat Peraga Kotak Determinan Matriks (KODETIK) Menggunakan Model Problem Based Learning Pada Pemahaman Konsep Matriks. *Jurnal Pendidikan Matematika*, 12.