

**PENGEMBANGAN PRODUK AYAM TALIWANG
DAN BEBALUNG KHAS LOMBOK, NUSA
TENGGARA BARAT**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
program Diploma III



Oleh:

AZIZAH SALAMULLOH

Nomor Induk: 2021406045

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN PRODUK AYAM TALIWANG DAN BEBALUNG KHAS LOMBOK, NUSA TENGGARA BARAT

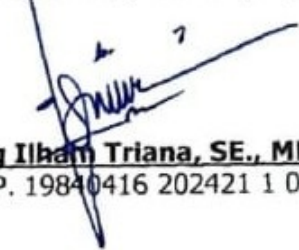
NAMA : AZIZAH SALAMULLOH
NIM : 2021406045
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Agung Ilham Triana, SE., MM.Par
NIP. 19840416 202421 1 004

Bandung, 15 November 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 TUGAS AKHIR

"PENGEMBANGAN PRODUK AYAM TALIWANG DAN BEBALUNG KHAS LOMBOK, NUSA TENGGARA
BARAT"

NAMA : AZIZAH SALAMULLOH
NIM : 2021406045
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



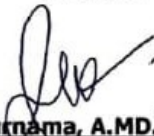
Nur Komariah, S.Sos., M.M.
NIP. 196606061993032001

Pembimbing Pendamping,



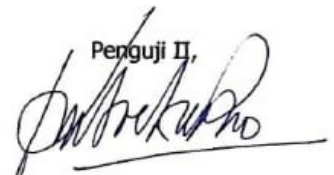
Agung Ilham Triana, SE., MM.Par.
NIP. 198404162024211004

Penguji I,



Rusna Putnama, A.MD., S.E., M.M.
NIP. 197804152011011006

Penguji II,



Sukarno Wibowo SE., M.M.
NIP. 97310172006051001

Bandung, 27 Desember 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 197103161996032001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwar Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 197504152002121001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : AZIZAH SALAMULLOH
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG/18 JANUARI 2003
NIM : 2021406045
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRODUK AYAM TALIWANG DAN BEBALUNG KHAS LOMBOK, NUSA TENGGARA BARAT
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, 25 NOVEMBER 2024


AZIZAH SALAMULLOH

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji dan syukur kepada Allah SWT karena rahmat dan karunianya dan dengan kehendaknya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pengembangan Produk Ayam Taliwang dan Bebalung Khas Lombok, Nusa Tenggara Barat”.

Maksud dan tujuan Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu persyaratan akademis yaitu syarat kelulusan dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam pembuatan penulisan Tugas Akhir ini, penulis mengalami banyak rintangan dan permasalahan. Namun, penulis menyadari penulisan ini tidak lepas dari dukungan, bantuan dan motivasi dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Tidak lupa juga penulis mengucapkan rasa terimakasih kepada yang terhormat:

1. 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 Pudir Saepudin, SST.Par., MM.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. Ibu Nur Komariah, S.Sos., M.M. selaku Dosen Pembimbing Utama

6. Bapak Agung Ilham Triana, SE., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing Pendamping.
7. Seluruh jajaran dosen dan staff Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dengan penuh kesadaran penulis menyadari bahwa pembuatan Tugas akhir masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis berharap adanya saran perbaikan dan kemajuan. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi rekan-rekan sebagai referensi, terkhusus bagi Mahasiswa Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Bandung, November 2024

Azizah Salamulloh

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	5
1.2.1 Tujuan Akademis	5
1.2.2 Tujuan Operasional	5
1.3 Usulan Menu	5
1.3.1 Deskripsi Produk.....	6
1.4 Tinjauan Produk	7
1.4.1 Tema Masakan	7
1.4.2 Jenis Masakan	7
1.5 Usulan Resep.....	10
1.6 Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price	23
1.7 Kandungan Gizi.....	28
1.8 Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan.....	31
1.8.1 Lokasi.....	31
1.8.2 Waktu	31
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	32
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	32
2.1.1 Working Plan	32
2.1.2 Time Table	35

2.2	Daftar Kebutuhan Bahan dan Purchasing List	36
2.2.1	Daftar Kebutuhan Alat	38
2.2.2	Produk Makanan yang Dipersiapkan di Rumah	39
2.2.3	Produk Makanan yang Dibuat di Ruang Uji Sidang.....	40
2.2.4	Matriks	41
2.3	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	42
2.4	Kendala Dalam Proses Latihan Presentasi Produk.....	49
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK		50
3.1	Proses Ujian Sidang.....	50
3.2	Pelaksanaan Ujian Sidang	51
3.3	Penilaian dan Evaluasi.....	55
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....		56
4.1	Kesimpulan.....	56
4.2	Saran	56
DAFTAR PUSTAKA		58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Ilustrasi Bebalung.....	9
Gambar 1. 2 Ilustrasi Ayam Taliwang	10
Gambar 2. 1 Mise en place.....	42
Gambar 2. 2 Membuat meat clarification	42
Gambar 2. 3 Mencampurkan bahan	42
Gambar 2. 4 Membuat biang spherification.....	42
Gambar 2. 5 Membuat kaldu.....	43
Gambar 2. 6 Memisahkan antara air kaldu dan iga sapi	43
Gambar 2. 7 Membuat clarification iga sapi.....	43
Gambar 2. 8 Correct seasoning	43
Gambar 2. 9 Membuat tuile bawang goreng.....	44
Gambar 2. 10 Membuat spherification belimbing wuluh	44
Gambar 2. 11 Panseared tomat	44
Gambar 2. 12 Plating bebalung dan sajian.....	44
Gambar 2. 13 Mise en place.....	45
Gambar 2. 14 Menghaluskan bumbu ayam taliwang	45
Gambar 2. 15 Memasak bumbu	45
Gambar 2. 16 Membuat nasi wangi	45
Gambar 2. 17 Menghaluskan	46
Gambar 2. 18 Memasukan daging yang sudah digiling	46
Gambar 2. 19 Menggulung ayam ballotine.....	46
Gambar 2. 20 Poached ayam ballotine.....	46
Gambar 2. 21 Memasak bumbu taliwang	47
Gambar 2. 22 Merebus daun singkong	47
Gambar 2. 23 Membentuk nasi wangi	47
Gambar 2. 24 Membuat beberuk terong	47
Gambar 2. 25 Memanggang ayam taliwang	48
Gambar 2. 26 Proses plating dan makanan siap disajikan	48
Gambar 3. 1 Proses mise en place.....	52
Gambar 3. 2 Proses pembuatan Bebalung.....	52

Gambar 3. 3 Proses pembuatan Ayam Taliwang	52
Gambar 3. 4 Proses Platting Bebalung.....	53
Gambar 3. 5 Proses Platting Ayam Taliwang	53
Gambar 3. 6 Hasil makanan penulis	53
Gambar 3. 7 Proses food explanatio	53
Gambar 3. 8 Proses evaluasi	54

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Usulan Resep Bebalung (Kaldu).....	11
Tabel 1. 2 Usulan Resep Bebalung (Meat Clarification)	12
Tabel 1. 3 Usulan Resep Bebalung (Kondimen).....	14
Tabel 1. 4 Usulan Resep Ayam Taliwang (Ayam Ballotine).....	16
Tabel 1. 5 Usulan Resep Ayam Taliwang (Bumbu Ayam Taliwang)	18
Tabel 1. 6 Usulan Resep Ayam Taliwang (Nasi Wangi)	20
Tabel 1. 7 Usulan Resep Ayam Taliwang (Beberuk Terong)	21
Tabel 1. 8 Usulan Resep Ayam Taliwang (Foam Saus Ayam Taliwang)	22
Tabel 1. 9 Biaya Bebalung	25
Tabel 1. 10 Biaya Ayam Taliwang	26
Tabel 1. 11 Perkiraan Harga Jual	27
Tabel 1. 12 Daftar Kandungan Gizi Bebalung.....	29
Tabel 1. 13 Daftar Kandungan Gizi Ayam Taliwang	30
Tabel 1. 14 Total Kandungan Gizi.....	31
Tabel 2. 1 Rencana Kerja Bebalung.....	33
Tabel 2. 2 Rencana Kerja Ayam Taliwang	34
Tabel 2. 3 Perencanaan Persiapan Di Rumah	35
Tabel 2. 4 Persiapan Pelaksanaan Di Ruang Uji.....	36
Tabel 2. 5 Daftar Kebutuhan Bahan Pangan Dan Purchasing List	37
Tabel 2. 6 Daftar Kebutuhan Alat	39
Tabel 2. 7 Kegiatan Yang Dilakukan Di Rumah	40
Tabel 2. 8 Kegiatan Yang Dilakukan Di Ruang Uji	40
Tabel 2. 9 Matriks Perencanaan Kegiatan.....	41
Tabel 2. 10 Soup Bebalung	42
Tabel 2. 11 Maincourse Ayam Taliwang.....	45
Tabel 3. 1 Mise En Place Bebalung	51
Tabel 3. 2 Mise En Place Ayam Taliwang.....	51
Tabel 3. 3 Dokumentasi Sidang	52

DAFTAR PUSTAKA

- A Arifien. (2022). BAB II KAJIAN PUSTAKA. *Repository.Upnjatim.Id.Id.*
- Ardi, M. + A. Y. S. V. (2022). document (3). *Open Journal Systems.*
- Ariyanti SMK Negeri, I. (2023). *EKOSISTEM KULINER INDONESIA BERSTANDAR GLOBAL.*
- David Santoso, T., Ayu Septi Fauji, D., Kurniawan, R., & Artikel, I. (n.d.). *Metode CPM & GANTT CHART Untuk Penjadwalan dan Analisis Aktivitas Kritis pada Proyek Pembangunan Perumahan Griya Permata Utama Kediri.*
- Fauziyyah Aulia Rachman, G., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). *MAHASISWA PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA* (Vol. 9, Issue 2).
- Hasil, J., Dan, P., Ilmiah, K., Rahmansah, R., & Hartati, V. (n.d.). Perencanaan Jadwal Waktu Proyek Modular House Two Storey Menggunakan Pendekatan Critical Path Method di PT XYZ. In *Jurnal Teknik Industri* (Vol. 9, Issue 1).
- IW Suteja + S Wahyuningsih. (2019). Strategi Pengembangan Potensi Kuliner Lokal Dalam Menunjang Kegiatan Pariwisata di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika Kabupaten Lombok Tengah. *Open Journal Systems.*
- Luh, N., Vinaya, M., Prasetyo, T., & Harisyana, T. M. (2019). Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka. In *Management & Accounting Expose e-ISSN* (Vol. 2, Issue 1). <http://jurnal.usahid.ac.id/index.php/accounting>
- Monica Ojoma, O., Mary, N., & Petinga, P. (n.d.). *European Journal of Education Studies AS A FOOD PREPARATION STRATEGY FOR WORKING CLASS HOMEMAKERS IN ABUJA FCT, NIGERIA.* <https://doi.org/10.5281/zenodo.3756952>
- Novianti, A. G. + P. S. (2022). Diet Makanan Sehat Sesuai Golongan Darah Dengan Pemanfaatan Teknologi Bebas Mobile. *Jurnal Teknologi Informasi.*
- Putra, S. J., & Ramadhan, I. (2021). *Surga Kuliner Pedas! (Studi Kasus Perancangan Buku Kuliner Negeri Lombok).*
- Rengga Yan Irawan. (2017). PENGARUH DININ EXPERIENCE TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI THE PEAK RESEORT DINING BANDUNG. *Repository.Upi.Edu.*
- ruangmenyala. (2024, May 5). *FINE DINING: ARTI, KEUNGGULAN & BEDANYA DENGAN CASUAL DINING.*

- SEJARAH PERKEMBANGAN KULINER AYAM TALIWANG*. (2015, June 16).
<https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbbali/sejarah-dan-perkembangan-kuliner-ayam-taliwang/>
- Sri Utami. (2018). 588-Article Text-1289-1-10-20190714. *Culinary, Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Pespektif Komunikasi Lintas Budaya*.
- Utthavi Wajan Hesadijaya + Sumerta I Gede Agus. (2017). FOOD COST. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*.
- Yulihardi + Dedi Iskanto. (2018). PENGARUH PERENCANAAN KERJA, MOTIVASI KERJA DAN KOORDINASI KERJA TERHADAP KINERJA PEGAWAI DI KECAMATAN SIPORA UTARA KABUPATEN KEPULAUAN MENTAWAI. *Ekonomi Dan Bisnis*.