

**MODIFIKASI PENYAJIAN HIDANGAN SOTO TANGKAR
KHAS BETAWI DAN AYAM TALIWANG KHAS LOMBOK**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III

Program Studi Seni Kuliner

Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Disusun Oleh :

KHALIL JAYAMAHE SATRIOPUTRO

Nomor Induk Mahasiswa: 2022406009

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**MODIFIKASI PENYAJIAN HIDANGAN SOTO TANGKAR KHAS BETAWI
DAN AYAM TALIWANG KHAS LOMBOK**

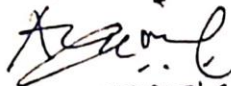
NAMA : KHALIL JAYAMAHE SATRIOPUTRO
NIM : 2022406009
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

ACC : KHALIL JAYAMAHE S

4 JUNI 2025



AYU NURWITASARI, S. AP., MM. Par

Ayu Nurwitasari, S.AP. MM.Par

NIP: 19760420 200605 2 002



Irfansyah, SE., MM.

NIP: 19820107 202421 1 001

Bandung, 14 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

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

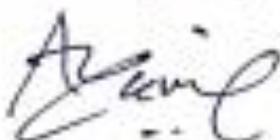
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

MODIFIKASI PENYAJIAN HIDANGAN SOTO TANGKAR KHAS BETAWI DAN AYAM TALIWANG
KHAS LOMBOK

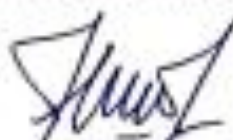
NAMA : Khali Jayamahe Satrioputro
NIM : 2022406009
JURUSAN : Hospitality
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



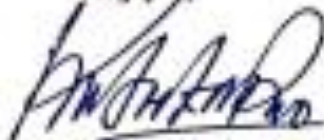
Infansyah, SE, MM.
NIP 19820107 202421 1 001

Penguji I,



R. Sondjiana Ali Sondjiana, S.Sos., MM. Par.
NIP 19720112 200502 1 001

Penguji II,

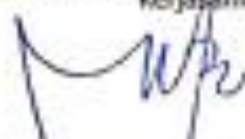


Drs. Rohyan Sosladi, M.Pd.
NIP 19600715 199703 1 001

Bandung, 18 Juli 2025

Mengetahui,

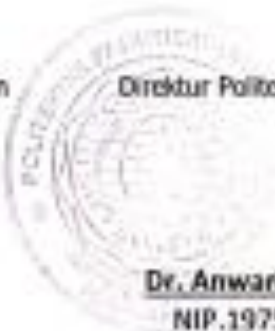
Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan
Kerjasama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHE Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Khalil Jayamahe Satrioputro

Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 2 Juni 2004

NIM : 2022406009

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
MODIFIKASI PENYAJIAN HIDANGAN SOTO TANGKAR KHAS BETAWI DAN AYAM TALIWANG KHAS LOMBOK
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, 29 Juli 2025
Yang membuat pernyataan,


KHALIL JAYAMAHE S.
NIM. 2022406009

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga proposal tugas akhir berjudul “MODIFIKASI PENYAJIAN HIDANGAN SOTO TANGKAR KHAS BETAWI DAN AYAM TALIWANG KHAS LOMBOK” dapat diselesaikan tepat waktu. Proposal ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah memberikan dukungan, baik secara langsung maupun tidak langsung, selama penyusunan proposal ini, terutama kepada:

1. Bapak 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudin Saepudin, SST. Par., MP. Par., CHE., Selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM., selaku Ketua Program Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP. MM.Par, dan Bapak Irfansyah, S.E., M.M. Selaku dosen pembimbing yang senantiasa membimbing dan memberi bantuan serta arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

6. Seluruh Dosen dan Staff yang telah memberikan ilmu dan pelajaran kepada penulis.
7. Keluarga penulis yang senantiasa memberikan dukungan kepada penulis selama menjalani perkuliahan secara material dan moral.

Penulis berharap semoga dengan laporan penulisan Tugas Akhir ini dapat menambahkan pengalan dan berbagi ilmu untuk para pembaca. Penulis menyadari bahwa karya Tugas Akhir ini belum sempurna. Oleh karena itu penulis meminta dan memohon untuk kritik dan saran untuk membuat penulis lebih baik.

Bandung, 16 Juni 2025

Khalil Jayamahe Satrioputro

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	4
1.2.1 Tujuan Akademik	4
1.2.2 Tujuan Operasional	4
1.3 Usulan Menu	5
1.3.1 Perencanaan Menu	5
1.3.2 Rangkaian Menu	5
1.3.3. Matriks Menu	5
1.3.4. Deskripsi Menu	6
1.4 Tinjauan Produk	7
1.4.1 Tema Masakan.....	7
1.4.2 Jenis Masakan	9
1.4.3 Pengajuan Usulan Resep	10
1.4.4 <i>Dish Costing</i> dan <i>Selling Price</i>	19
1.4.5 Daftar Nilai Gizi.....	22
1.5 Lokasi dan Pelaksanaan Waktu Uji Coba.....	25
1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi.....	25
1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi	25
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI MAKANAN.....	26
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	26
2.1.1 Rencana Kerja/ <i>Working Plan</i>	26
2.1.2 Tabel Waktu/ <i>Time Table</i>	29
2.1.3 Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan Baku	31
2.1.4 <i>Purchasing List</i>	33
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	35
2.3 Kendala dan Hambatan	42
2.3.1 Hambatan dan Kendala <i>Trial</i> Soto Tangkar	42
2.3.2 Hambatan dan Kendala <i>Trial</i> Ayam Taliwang.....	43

BAB III PELAKSANAAN UJIAN SIDANG.....	44
3.1. Persiapan Proses Ujian Sidang.....	44
3.2 Pelaksanaan Ujian Sidang Presentasi Produk.....	45
3.3. Evaluasi Kegiatan Sidang Presentasi Produk.....	47
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
4.1. Kesimpulan.....	48
4.2. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50

DAFTAR TABEL

TABEL 1 MATRIKS MENU	5
TABEL 2 USULAN RESEP KUAH SOTO TANGKAR	11
TABEL 3 USULAN RESEP PROTEIN SOTO TANGKAR.....	12
TABEL 4 USULAN RESEP PICKLED SHALLOT SOTO TANGKAR.....	13
TABEL 5 USULAN RESEP SANTAN FOAM SOTO TANGKAR	14
TABEL 6 USULAN RESEP LEEK OIL SOTO TANGKAR	14
TABEL 7 USULAN RESEP STEAK AYAM TALIWANG	15
TABEL 8 USULAN RESEP SINGKONG PUREE AYAM TALIWANG.....	17
TABEL 9 USULAN RESEP PLEcing KANGKUNG AYAM TALIWANG	17
TABEL 10 USULAN RESEP SAMBAL TOMAT AYAM TALIWANG	18
TABEL 11 USULAN RESEP SERUNDENG KELAPA AYAM TALIWANG	19
TABEL 12 DISH COSTING SOTO TANGKAR	21
TABEL 13 DISH COSTING AYAM TALIWANG.....	22
TABEL 14 DAFTAR NILAI GIZI SOTO TANGKAR	23
TABEL 15 DAFTAR NILAI GIZI AYAM TALIWANG.....	24
TABEL 16 NILAI GIZI SOTO TANGKAR DAN AYAM TALIWANG	25
TABEL 17 WORKING PLAN SOTO TANGKAR	27
TABEL 18 WORKING PLAN AYAM TALIWANG.....	28
TABEL 19 MATRIKS PELAKSANAAN	29
TABEL 20 TIME TABLE H-1 PELAKSANAAN SIDANG	30
TABEL 21 TIME TABLE HARI PELAKSANAAN SIDANG.....	30
TABEL 22 KEBUTUHAN ALAT	31
TABEL 23 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN	32
TABEL 24 PURCHASING LIST	34
TABEL 25 PEMBUATAN STEAK TALIWANG.....	35
TABEL 26 PEMBUATAN SINGKONG PUREE.....	37
TABEL 27 PEMBUATAN PLEcing KANGKUNG	38
TABEL 28 PEMBUATAN SAMBAL TOMAT	39

TABEL 29 PEMBUATAN SERUNDENG KELAPA.....	40
TABEL 30 PEMBUATAN SOTO TANGKAR.....	40
TABEL 31 HASIL AKHIR PRODUK.....	41
TABEL 32 DOKUMENTASI PELAKSANAAN SIDANG PRESENTASI PRODUK	45

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SKETSA SOTO TANGKAR	6
GAMBAR 2 SKETSA AYAM TALIWANG	7
GAMBAR 3 MISE EN PLACE PRESENTASI SIDANG AKHIR	45

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Taufiq, M. &. (2023). Inovasi Ayam Taliwang Menjadi Dendeng Untuk Memperpanjang Ketahanan dan Umur Simpan. *The Sages Journal*, 2(1), 20-26. Hämtat från <https://doi.org/10.61195/sages.v2i01.10>
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arifin, S. (2019). Kearifan Lokal Kuliner Sasak : Studi Kasus Ayam Taliwang. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 12(2), 45-60.
- Badan Pusat Statistik . (2022). *Statistik Usaha Kuliner DKI Jakarta*. Jakarta: BPS Jakarta.
- Badan Pusat Statistik . (2023). *Statistik penyedia makan minum 2022*. Hämtat från <https://www.bps.go.id/id/publication/2023/12/22/1f688af1ba26ff02e07679ac/statistik-penyedia-makan-minum-2022.html>
- Bourdain, A. (2000). *Kitchen Confidential: Adventures in the Culinary Underbelly*. New York: Ecco.
- Cheung, S. (2013). *Food and Foodways in Asia: Resource*. Routledge.
- Dewantara, Y. F. (2021). Analisa Potensi Wisata Kuliner Khas Betawi Dalam Pengembangan Pariwisata Di Kota DKI Jakarta. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 6, 20-28. Hämtat från <https://journal.polteksahid.ac.id/index.php/jstp/article/view/156>
- Dinas Pariwisata NTB. (2022). *Laporan Kunjungan Wisatawan NTB 2022*. Pemerintah NTB.
- FatSecret. (2021). *Fat Secret Indonesia*. Hämtat från fatsecret.co.id:fatsecret.co.id/Diary.aspx?pa=fjrd&dt=20192&rid=1623
- FatSecret. (2023). *Fat Secret Indonesia*. Hämtat från fatsecret.co.id:fatsecret.co.id/Diary.aspx?pa=fjrd&dt=20192&rid=71202608
- Gaspersz, V. (2002). *Manajemen produktivitas total*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2000). Tourism and Gastronomy. *Tourism Management*, 21(3), 267-274.
- Heizer, J. &. (2014). *Operations management* (11 uppl.). Boston: Pearson Education.
- Hidayat, A. (2019). *Manajemen pengadaan barang dan jasa*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Husen, N. (2010). *Manajemen waktu: Strategi meraih sukses dengan pengelolaan waktu efektif*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Katz, S. (2012). *The Art of Cooking: A Culinary Journey Through Time*. New York: HarperCollins.
- Martina, K. D. (2007). *Perencanaan dan pengambilan keputusan*. Jakarta: Penerbit Akademika Pressindo.
- Marzuki, A. (2020). Produksi Cabai di Lombok: Potensi dan Tantangan. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 8(1), 22-35.
- McGee, H. (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. New York: Scribner.

- Mintz, S. (1996). *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past*. Beacon Press.
- Palacio, A. (2010). Standar Resep: Kunci Kualitas Makanan. *Dalam penelitian tentang penyelenggaraan makanan*.
- Pena, R. (2018). *Feeding Thought: A Philosophy Of Cooking and Gastronomy*. Diambil kembali dari Academia: academia.edu
- Pratiwi, D. (2021). Sejarah Pertanian Kelapa di Betawi. *Jurnal Sejarah Lokal*, 15(3), 112-125.
- Ray, K. (2019). *The Ethnic Restaurateur*. Bloomsbury Academic.
- Sujarto, D. (1980). *Perencanaan kota dan daerah*. Jakarta: LP3ES.
- Sutton, D. (2021). Food and the Senses. *Dalam Annual Review of Anthropology* (Vol. 50, hal. 205-225).
- Wibowo, A. (2020). Akulturasi Budaya Betawi: Studi Kasus Soto Tangkar. *Jurnal Budaya Jakarta*, 7(1), 30-45.