

PENGEMBANGAN SIGNATURE DISH: SASHIMI GURITA KECOMBRANG DAN NABEYAKI UDON

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Diploma III
Program Studi Seni Kuliner
Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Disusun Oleh :

MEILIFA SALSABILA PUTRIDARY

Nomor Induk Mahasiswa: 2022406013

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN SIGNATURE DISH: SASHIMI GURITA KECOMBRANG DAN NABEYAKI UDON

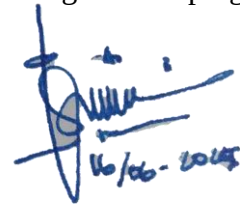
NAMA : Meilifa Salsabila Putridiary
NIM : 2022406013
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



**R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos.,
MM.Par,**
NIP : 19720322 200502 1 001.

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 16 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

JUDUL TUGAS AKHIR
**PENGEMBANGAN SIGNATURE DISH: SASHIMI GURITA KECOMBRANG DAN
NABEYAKI UDON**

NAMA : Meilifa Salsabila Putridiary
NIM : 2022406013
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,


R. Sondjana Ali Subandono, S.Sos., MM. Par.,
NIP. 197203212005021001

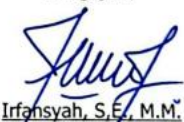
Penguji I,


Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP.19660606 199503 1 001

Pembimbing Pendamping,


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

Penguji II,


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

Bandung, 14 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 NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Meilifa Salsabila Putridiary
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 22 MEI 2004
NIM : 2022406013
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGAMBANGAN SIGNATURE DISH: SASHIMI GURITA KECOMBRANG DAN NABEYAKI UDON
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, 16 Juni 2025 Meilifa

Salsabila Putridiary,



KATA PENGANTAR

Penulis berterima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa atas semua berkat dan kasih sayang yang telah dia berikan untuk menyelesaikan Tugas Akhir berjudul “PENGEMBANGAN SIGNATURE DISH: SASHIMI GURITA KECOMBRANG DAN NABEYAKI UDON” dengan lancar dan tepat waktu. Penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada tingkat Diploma III pada jurusan Pariwisata, Program Studi Seni Kuliner (SKU). Dalam menyelesaikan proposal Tugas Akhir ini, penulis Mendapatkan banyak dukungan dari berbagai pihak terutama dari Ibu dan Ayah penulis, serta dalam kesempatan ini penulis juga sangat berterimakasih kepada Orang Tua penulis dikarenakan telah memberikan dukungan penuh kepada penulis terkait penyusunan proposal Tugas Akhir ini. Dalam kesempatan ini juga penulis mengucapkan terimakasih banyak 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 Pudir 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. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM Par. dan Agung Ilham Trlyana, MM.Par.. 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. Yusuke Ishigami karena telah bersedia menjadi narasumber dalam penulisan Tugas Akhir.
8. Keluarga karena selalu memberikan dorongan 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, Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN MAHASISWA	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Presentasi Masakan	5
1.2.1 Tujuan Formal	5
1.2.2 Tujuan Operasional.....	5
1.3 Usulan Menu	6
1.4 Deskripsi Hidangan.....	7
1.4.1 Sashimi Gurita Kecombrang	7
1.4.2 Nabeyaki Udon dan Soft Shell Crab Tempura	8
1.5 Tinjauan Masakan.....	10
1.5.1 Tema Makanan	10
1.5.2 Matriks	12
1.6 Usulan Resep	14
1.6.1 Sashimi Gurita Kecombrang	15
1.6.2 Nabeyaki Udon.....	17
1.7 Food Costing, Dish Costing, Selling Price.....	21
1.7.1 Sashimi Gurita Kecombrang	23
1.7.2 Nabeyaki Udon.....	24
1.8 Daftar Nilai Gizi	26
1.8.1 Nabeyaki Udon.....	26
1.8.2 Sashimi Gurita Kecombrang	27
1.9 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba.....	28
1.9.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi	28
1.9.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi	28
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	
MAKANAN.....	29

2.1	Perencanaan Latihan Presentasi Makanan	29
2.1.1	Working Plan	29
2.1.2	Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	30
2.1.3	Time Table	32
2.1.4	Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan Baku	33
2.1.5	Purchasing List	35
2.1.6	Kebutuhan Alat	37
2.2	Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	38
2.3	Hambatan dan kendala	47
2.3.1	Hambatan dan kendala dalam pembuatan Gurita sashimi Kecombrang	48
2.3.2	Hambatan dan kendala dalam pembuatan Nabeyaki Udon	49
BAB III PELAKSANAAN UJIAN SIDANG		51
3.1	Proses Pelaksanaan Ujian Sidang	51
3.2	Pelaksanaan Sidang Penulis	51
3.3	Penilaian Penguji	54
3.3.1	Nabeyaki Udon dengan Ayam Pepes dan Kepiting Soka Tempura	54
3.3.2	Gurita Sashimi Kecombrang	55
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		57
4.1	Kesimpulan	57
4.1.1	Gurita Sashimi Kecombrang (<i>Appetizer</i>)	58
4.1.2	Nabeyaki Udon dengan Ayam Pepes dan Kepiting Soka Tempura (<i>Main Course</i>)	59
4.2	Saran	60
DAFTAR PUSTAKA		62
LAMPIRAN		65

DAFTAR TABEL

TABEL 1 NARASUMBER KEGIATAN FOOD PRESENTATION	5
TABEL 2 MATRIKS.....	13
TABEL 3 USULAN RESEP SASHIMI GURITA KECOMBRANG	15
TABEL 4 USULAN RESEP NABEYAKI UDON	17
TABEL 5 FOOD COSTING SASHIMI GURITA KECOMBRANG	23
TABEL 6 FOOD COSTING NABEYAKI UDON.....	24
TABEL 7 KANDUNGAN GIZI NABEYAKI UDON	26
TABEL 8 KANDUNGAN GIZI SASHIMI GURITA KECOMBRANG.....	27
TABEL 9 WORKING PLAN SASHIMI GURITA KECOMBRANG.....	29
TABEL 10 MATRIKS PERENCANAAN KEGIATAN PEMBUATAN PRODUK	31
TABEL 11 TIME TABLE SATU HARI SEBELUM SIDING.....	32
TABEL 12 TIME TABLE PELAKSANAAN SIDANG	33
TABEL 13 KEBUTUHAN BAHAN	34
TABEL 14 PUCHASE LIST	36
TABEL 15 DAFTAR ALAT	38
TABEL 16 PEMBUATAN SASHIMI GURITA KECOMBRANG	39
TABEL 17 PEMBUATAN WASABI GEL	40
TABEL 18 PEMBUATAN KURUMI	40
TABEL 19 PEMBUATAN KECOMBRANG DRESSING	41
TABEL 20 PEMBUATAN KUAH UDON	42
TABEL 21 PEMBUATAN KONDIMEN UDON	43
TABEL 22 PEMBUATAN AYAM MASAK PEPES.....	44
TABEL 23 PEMBUATAN TEMPURA KEPITING SOKA	44
TABEL 24 PEMBUATAN SHISO OIL.....	45
TABEL 25 PEMBUATAN SHITAKE PEARL	46
TABEL 26 DOKUMENTASI PELAKSANAAN UJIAN SIDANG.....	52

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SASHIMI GURITA KECOMBRANG	11
GAMBAR 2 NABEYAKI UDON.....	12

DAFTAR PUSTAKA

- Akbarsyah, T. M. I., & Permadi, A. (2021). *Produksi tepung kepiting dari hasil samping usaha budidaya kepiting soka* [Production of crab flour from by-product of soka crab cultivation]. Politeknik Ahli Usaha Perikanan Jakarta; Sekolah Usaha Perikanan Menengah Negeri (SUPM) Ladong.
- Angeliq, S. V., Sulistyawati, A., & Widani, N. N. (2020). *Modifikasi masakan barat dengan cita rasa Indonesia berbahan dasar kedelai dan turunannya*. Politeknik Internasional Bali.
- Gardjito, M., Pridia, H., & Millaty, M. (2023). *Kuliner Sunda Nikmat Sedapnya Melegenda*. Gadjah Mada University Press.
- Kimura-ya Dubai. (2023). *Is sashimi really raw?* Diakses pada 16 Maret 2025, dari <https://kimurayadubai.com/is-sashimi-really-raw/>
- Mahyiddin, Z., Faudiah, N., & Akmal, R. (2021). *Kulinari Nusantara*. Banda Aceh: Syiah Kuala Universitas Press.
- Mouritsen, O. G., & Styrbæk, K. (2021). *Tsukemono: Decoding the art and science of Japanese pickling*. Springer Nature Switzerland AG. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-57862-6>
- Nindia Rini, E. I. H. A., & Rahmah, Y. (2021). *Pelatihan percakapan bahasa Jepang dasar untuk pelajar SMA*. Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Diponegoro.
- Ningsih, S. A., Meilantari, N. L. G., & Aritonang, B. (2021). *Adaptasi masakan Jepang di Indonesia pada restoran franchise Marugame Udon dan Hakata Ikkousha di Bali*. Program Studi Sastra Jepang, Fakultas Bahasa Asing, Universitas Mahasaraswati Denpasar.
- Rahmawati Zulaecha, E., Eka Puteri, Y., & Aprilianti, R. (2022). *Tinjauan strategi FBI dalam kuliner Jepang di Indonesia*. Sekolah Tinggi Bahasa Asing JIA.
- Fallon, J. (2025). *Culinary Man and the Kitchen Brigade: Normative Subjectivity in Western Fine Dining Traditions*. New York: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003515647>

- U.S. Department of Agriculture. (1978). *Menu Planning Guide for School Food Service*. Washington, D.C.: Food and Nutrition Service.
- Rinakit, S. (2019). *Sudut Istana*. Yogyakarta: Sheila Publisher & Best Publisher (Galangpress Group).
- Safitri, N. T., Tanius, B., & Widani, N. N. (2022). *Modification of western dessert with torch ginger flower*. Seni Kuliner, Politeknik Internasional Bali.
- Soneda, Y., & Perkins, B. (2023). *Introducing Japan in simple English*. Pera Publishing.
- Subrata. (2013). *Panduan membuka dan mengelola wirausaha katering (skala rumah tangga)*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Sumarsono, D. (2015). *Luar biasa bisnis restoran di Indonesia: Modal 10 juta sampai dengan 10 miliar*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Tsuji, S. (1980). *Japanese cooking: A simple art*. Kodansha International.
- Lightspeed. (2023). *How to Calculate Food Cost Percentage (With Examples)*. Diakses dari <https://www.lightspeedhq.com/blog/how-to-calculate-restaurant-food-costs/>
- TouchBistro. (2023). *Menu Pricing: How to Calculate Food Cost Percentage*. Diakses dari <https://www.touchbistro.com/blog/menu-pricing-how-to-calculate-food-cost-percentage/>
- NetSuite. (2024). *21 Strategies to Control Restaurant Food Costs*. Diakses dari <https://www.netsuite.com/portal/resource/articles/accounting/restaurant-food-costs.shtm>
- Maigoda, T. C., Rizal, A., Meriwati, & Suryani, D. (2024). *Buku ajar perencanaan program gizi*. Pekalongan: PT Nasya Expanding Management.
- Aryunani, A., Ainiyah, N. H., & Abdullah, K. (2022). *Dasar-dasar komplementer*. Malang: Penerbit Rena Cipta Mandiri.
- Pardamean, M. (2014). *Mengelola kebun dan pabrik kelapa sawit secara profesional*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Abdurakhman, H. (2020). *Merdeka mengatur waktu* (Cet. ke-2). Bandung: Penerbit Nuansa Cendekia.
- Nasdian, F. T. (2014). *Pengembangan masyarakat* (Ed. ke-1). Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Setiawan, Z., Suharyanto, I., Judijanto, L., Zahara, A. E., Suryadi, I., Juniarto, G., Wulandari, D., Premayani, N. W. W., & Wibowo, S. E. (2024). *Strategi pengembangan produk: Panduan praktis untuk keunggulan kompetitif*. Bantul: PT. Green Pustaka Indonesia.
- Apriadi, D., Nuryakin, R. A., Sariwardani, A., Dawud, M. Y., Syamsuddin, F. R., Supangat, S., Rottie, R. F. I., Nurjannah, D. R., Bonok, Z., Nirwani, A., Suryaningsih, & Supriyadi. (2024). *Manajemen produksi dan operasi: Era revolusi industri 4.0*. Padang: CV. Gita Lentera.
- Darmawan, D. (2021). *Pengadaan barang/jasa di desa* (Edisi pertama). PT Riugha Edu Pustaka.
- Darmawan, H., & Setiawan, H. (2013). *Pemilihan Pemasok Bahan Baku Produksi Menggunakan Metode Data Envelopment Analysis*. *Jurnal Teknik Industri*, 1(2), 157–161.
- Ni Dewi Ambal Ikka, SE., M.Agr., Utomo, B., MA., Aditya, D., S.P., M.Agr., Anam, K., MM., Purwanti, S., M.Kes., Dewi, Y.R., S.Si., M.Si., Novita, M.D., SE., MM., & Soesanto, H., S.TP., MMT. (2024). *Manajemen Ritel Modern* (Cetakan pertama). Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Ayodya, W. (2016). *Business Plan Usaha Kuliner Skala UMKM*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.