

**PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN PECEL IWAK DAN
TENDERLOIN YANG DI SAJIKAN DENGAN RAWON JU KHAS
PONOROGO, PROVINSI JAWA TIMUR**

TUGAS AKHIR

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



Disusun oleh :

MUHAMMAD AFIF AMMAR

Nomor Induk : 2021406050

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR/PROYEK AKHIR

**PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN PECEL IWAK DAN
TENDERLOIN YANG DI SAJIKAN DENGAN RAWON JU KHAS
PONOROGO, PROVINSI JAWA TIMUR**

NAMA : MUHAMMAD AFIF AMMAR
NIM : 2021406050
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Irfansyah, SE., MM.
NIP. 19820107 202421 1 001

Bandung, 10 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

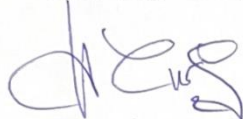
Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM., Par., CHE.
NIP.19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR
PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN PECEL IWAK DAN TENDERLOIN YANG DISAJIKAN
DENGAN RAWON JU KHAS PONOROGO, PROVINSI JAWA TIMUR

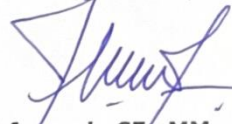
NAMA : Muhammad Afif Ammar
NIM : 2021406050
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Irfansyah, SE., MM.
NIP 19820107 202421 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



Nova Mauldian Hidayat, SE., MM.
NIP 19821216 201101 1 003

Bandung, 23 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 : MUHAMMAD AFIF AMMAR

Tempat/Tanggal Lahir : MAGELANG, 21 JULI 1998

NIM : 2021406050

Program Studi : SENI KULINER

Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PERSENTASI MAKANAN PECEL IWAH DAN TENDERLOIN YANG DI SAJIKAN DENGAN RAWON JU KHAS PONOROGO, PROVINSI JAWA TIMUR 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, 23 Juli 2025



MUHAMMAD AFIF AMMAR

KATA PENGANTAR

Segala puja dan puji syukur kehadiran Allah Swt., yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya kepada kita semua, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul tugas akhir **"PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN PECEL IWAK DAN TENDERLOIN YANG DI SAJIKAN DENGAN RAWON JU KHAS PONOROGO, PROVINSI JAWA TIMUR"**

Tugas akhir ini disusun dengan maksud untuk menyelesaikan salah satu persyaratan kelulusan Pendidikan program Diploma-III pada program studi Seni Kuliner di Poltekpar 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 mendapatkan banyak bantuan dan dukungan dari berbagai pihak dalam proses menulis Tugas Akhir ini, oleh karena itu penulis mengucapkan rasa terimakasih yang sangat mendalam kepada yang terhormat :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos, M.M.Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE selaku ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM. selaku ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. selaku Pembimbing Utama yang telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.

5. Bapak Irfansyah, SE., MM. selaku Pembimbing Pendamping yang telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam mengembangkan presentasi menu.
6. Seluruh jajaran dosen dan staff Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam proses penulisan dari awal hingga akhir.
7. Ibu, Kakak dan Adik yang sudah memberikan dukungan penuh secara *financial* selama penulis mengerjakan Tugas Akhir dan Trial menu.
8. Teman-teman penulis dari berbagai pihak yang telah mendukung penulis dalam penyusunan Tugas Akhir dari awal hingga selesai.
9. Teman-teman kelas Decolander 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, 23 Juli 2025

Muhammad Afif Ammar

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	5
1.3 Usulan Menu	6
1.4 Tinjauan Produk	12
1.5 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price</i>	31
1.6 Nilai Gizi	37
1.7 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba	46
BAB II	47
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI.....	47
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	47
2.2 Rencana Kerja/ <i>Working Plan</i>	47
2.3 Penyusunan Proses Pembuatan Produk dalam Bentuk Matriks	51
2.4 Daftar Peralatan yang Dibutuhkan	52
2.5 Menu yang Akan Dipersiapkan di Rumah	53
2.6 Menu yang Akan Dibuat di Ruang Ujian Sidang.....	54
2.7 <i>Time Table</i>	55
2.8 Daftar Pembelian Bahan.....	57
2.9 Kegiatan Uji Coba Presentasi Produk	59
2.10 Kekurangan dan Hambatan dari Proses <i>Trial</i>	86
BAB III.....	88
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	88
3.1 Proses Pelaksanaan Ujian Sidang.....	88
3.2 Pelaksanaan Sidang Penulis	89
3.3 Evaluasi	97
BAB IV	99

SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	99
4.1 Simpulan.....	99
4.2 Rekomendasi	100
DAFTAR PUSTAKA.....	101
BIODATA PENULIS.....	103

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Narasumber	5
Tabel 1. 2 Matriks Menu	9
Tabel 1. 3 Usulan Resep Brunoise Vegetable	17
Tabel 1. 4 Resep Cured Cod Fish.....	18
Tabel 1. 5 Resep Saus Kacang	19
Tabel 1. 6 Resep Chili Oil.....	20
Tabel 1. 7 Resep Daun Jeruk Oil	20
Tabel 1. 8 Resep Pickle Red Onion	21
Tabel 1. 9 Resep Crackers.....	22
Tabel 1. 10 Resep Cured Duck Egg Yolk	23
Tabel 1. 11 Resep Rawon Paste	23
Tabel 1. 12 Resep Marinade Tenderloin	24
Tabel 1. 13 Resep Kemangi Oil	25
Tabel 1. 14 Resep Demiglace.....	26
Tabel 1. 15 Resep Rawon Jus	27
Tabel 1. 16 Resep Grilled Shimeji Mushroom.....	27
Tabel 1. 17 Resep Sauted Broccoli	28
Tabel 1. 18 Resep Aranchini Kecombrang	29
Tabel 1. 19 Resep Kecambah Jel	30
Tabel 1. 20 Resep Es Cao	31
Tabel 1. 21 Recipe Cost Pecel Iwak Kali.....	33
Tabel 1. 22 Recipe Cost Rawon.....	34
Tabel 1. 23 Recipe Cost Es Cao.....	36
Tabel 1. 24 Total Recipe Cost.....	36
Tabel 1. 25 Nilai Gizi Brunoise Vegetable	38
Tabel 1. 26 Nilai Gizi <i>Cod Fish</i>	38
Tabel 1. 27 Nilai Gizi Saus Kacang.....	39
Tabel 1. 28 Nilai Gizi Chili Oil.....	39
Tabel 1. 29 Nilai Gizi Daun Jeruk Oil	40
Tabel 1. 30 Nilai Gizi Pickle Red Onion	40
Tabel 1. 31 Nilai Gizi Crackers.....	40
Tabel 1. 32 Nilai Gizi Demiglace	41
Tabel 1. 33 Nilai Gizi Cured Duck Egg Yolks	41
Tabel 1. 34 Nilai Gizi Marinade Tenderloin	42
Tabel 1. 35 Nilai Gizi Rawon Paste	42
Tabel 1. 36 Nilai Gizi Kemangi Oil	43
Tabel 1. 37 Nilai Gizi Rawon jus.....	43
Tabel 1. 38 Nilai Gizi Kecambah Jel	43
Tabel 1. 39 Nilai Gizi Grilled Shimeji Mushroom	44
Tabel 1. 40 Nilai Gizi Sauted Broccoli	44
Tabel 1. 41 Nilai Gizi Aranchini Kecombrang	44
Tabel 1. 42 Nilai Gizi Es Cao	45
Tabel 1. 43 Total Nilai Gizi	45

Tabel 2. 1 Working Plan	48
Tabel 2. 2 Tabel Matriks	51
Tabel 2. 3 Daftar Alat yang Dibutuhkan.....	52
Tabel 2. 4 Penjelasan Menu yang Akan di Persiapkan di Rumah	53
Tabel 2. 5 Penjelasan Menu yang Akan Dibuat di Ruang Ujian Sidang	55
Tabel 2. 6 Time Table H-1 Sebelum Sidang.....	56
Tabel 2. 7 Time Table Hari Sidang.....	56
Tabel 2. 8 Purchasing List.....	58
Tabel 2. 9 Daftar Kegiatan Trial Pecel Iwak Kali.....	60
Tabel 2. 10 Daftar Kegiatan Trial Rawon.....	71
Tabel 2. 11 Daftar Kegiatan Trial Es Cao.....	85
 Tabel 3. 1 Persiapan Sebelum Sidang	 88
Tabel 3. 2 Pelaksanaan Presentasi Produk	89

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Sketsa Pecel Iwak.....	13
Gambar 1. 2 Sketsa Tenderloin with Rawon Ju.....	14
Gambar 1. 3 Sketsa Es Cao	15

DAFTAR PUSTAKA

- Aliyah, I. (2016). *PENGEMBANGAN KAWASAN KHUSUS TERPADU DI KABUPATEN PONOROGO*, 58.
- Ammar, S. (2023). *Sejarah dan Asal Muasal Minuman Es Cincau, Minuman Segar Pemersatu Bangsa*, 127.
- Ardiata, N. R. (2023). TOBA (Journal of Tourism, Hospitality and Destination). *Gethuk Golan: Budaya Jawa dan Daya Tarik Pariwisata Ponorogo*, 123.
- Azka. (2023, November 21). *Penjelasan Lengkap Time Schedule dalam Manajemen Proyek*. Retrieved from TEKNIKSIPIIL.ID: <https://tekniksipil.id/time-schedule/>
- Bartono. (2023). *Memahami Pentingnya Food Cost dalam Bisnis Restoran*, 126.
- Christina, S. (2021). *APLIKASI RESEP MASAKAN BERBASIS ANDROID* , 23.
- Dr. Ir. Ken Martina K, M. (2007). *Pengertian Perencanaan*. *Universitas Esa Unggul*, 6.
- Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, S. M. (2021). *PENGANTAR HOTEL DAN RESTORAN*. purbalingga: EUREKA MEDIA AKSARA, DESEMBER 2021.
- Landau, P. (2023, Februari 28). *What Is a Work Plan ? How to make a work plan in 7 steps*. Retrieved from Project Manager: <https://www.projectmanager.com/blog/make-work-plan>
- Marvel Manopo, T. M. (2020). HUBUNGAN STATUS GIZI DENGAN TINGKAT KEBUGARAN JASMANI PADA SISWA SMP NEGERI 2 TOMOHON. *urnal lympus Jurusan PKRFakultasIlmuKeolahragaanUNIMA*, 4-5.
- Maulana, A. K. (2023). TOBA (Journal of Tourism, Hospitality and Destination). *Gethuk Golan: Budaya Jawa dan Daya Tarik Pariwisata*, 124.
- Mulyadi. (2013). *ANALISIS BIAYA PRODUKSI GUNA MENENTUKAN HARGA JUAL*, 125.
- Nasrudin. (2022, May 16). *Struktur Matriks: Cara Kerja, Keunggulan, Kelemahan*. Retrieved from cerdasco: <https://cerdasco.com/struktur-matriks/>
- Priskilah Adiasih, R. K. (2015, 10 01). *Persepsi Terhadap Makanan Khas Jawa Timur*. p. 113.
- Prof. Dr. Ir. Tien R. Muchtadi M.Si, D. I. (2015). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan* . Bandung, Jawa Barat: Alfabeta.cv.

- Romansa, M. F. (2024). *Masakan Iwak Kali Yang Tampilannya Sederhana Tapi Mantap Rasanya*. Ponorogo: DailyJatim.
- Sonjaya, A. M. (2023). Pengolahan Sup Kontinental. *Yogyakarta: The Journal Publishing*.
- Strang, G. (2016). *Linear Algebra and Its Applications*. boston: Cengage Learning.
- Susanti, U. (2020). *Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka*, 15.
- Tita, A. (2021). *Pendugaan Masa Simpan Bumbu Rawon dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT)*, 127.
- Tysmala, D. N. (2023). *Edukasi Label Informasi Nilai Gizi sebagai Upaya Peningkatan Pengetahuan dan Kemampuan Membaca Label Gizi Siswa di SMAN 5 Mataram*, 247.