

PENGEMBANGAN PRESENTASI HIDANGAN RAWON SAPI KHAS SURABAYA DAN PISANG EPE KHAS MAKASSAR

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

R KIMMY ATHALLAH ABDUL RAHMAN
Nomor Induk : 2022406065

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2025

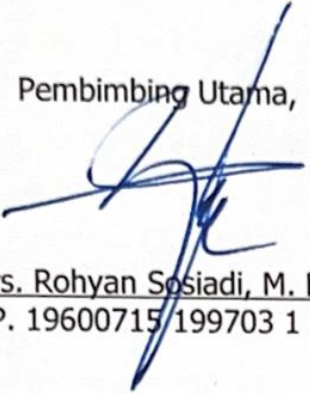
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

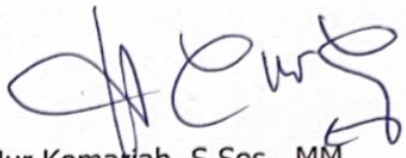
PENGEMBANGAN PRESENTASI HIDANGAN RAWON SAPI KHAS SURABAYA DAN PISANG EPE KHAS MAKASSAR

NAMA : R KIMMY ATHALLAH ABDUL RAHMAN
NIM : 2022406065
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

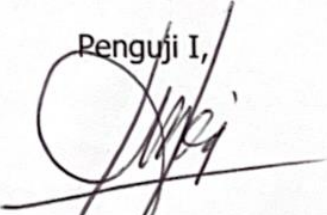
Pembimbing Utama,


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

Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Penguji II,


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

Bandung, 25 Juli 2025

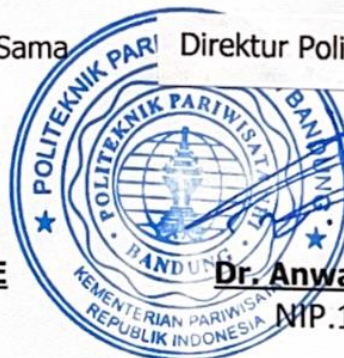
Mengetahui,

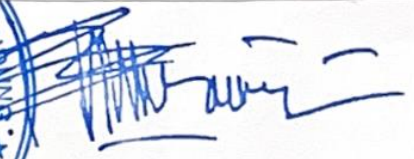
Menyetujui,

Bag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung


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




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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : R KIMMY ATHALLAH ABDUL RAHMAN
Tempat/Tanggal Lahir : BEKASI, 10 JULI 2004
NIM : 2022406065
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **"PENGEMBANGAN PRESENTASI HIDANGAN RAWON SAPI KHAS SURABAYA DAN PISANG EPE KHAS MAKASSAR"** 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, 12 JUNI 2025

Yang membuat pernyataan,



R KIMMY ATHALLAH ABDUL RAHMAN

KATA PENGANTAR

Segala puji dan Syukur atas kehadiran Allah SWT. Dengan Rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir ini di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan judul yang penulis pilih dalam laporan akhir ini **“PENGEMBANGAN PRESENTASI HIDANGAN RAWON SAPI KHAS SURABAYA DAN PISANG EPE KHAS MAKASSAR”**. Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan pada program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, sebagai bagian dari program Diploma-III studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis mengetahui bahwa tugas akhir ini belum sepenuhnya baik dan masih terdapat kekurangan didalamnya. Selama penulisan Tugas Akhir ini, penulis telah mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai khalayak, pertama, penulis akan mengucapkan terima kasih kepada Allah SWT. karena diberikan kesehatan agar penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Tak lupa juga penulis berterima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. PAR., CHE. Selaku Kepala Bagian Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE. selaku ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM. selaku ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Orang tua dan Adik yang selalu memberikan dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi, M. Pd. selaku Pembimbing Utama telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.

7. Ibu Nur Komariah, S. Sos., MM. selaku Pembimbing Pendamping telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh jajaran dosen dan staff Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam proses penulisan Tugas Akhir dari awal sampai akhir.
9. Kepada rekan-rekan yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu, penulis mengucapkan terima kasih atas segala bantuan yang telah diberikan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Teman – teman seperjuangan kelas MTB Eksos yang telah menjadi bagian dalam proses belajar saya. Dukungan, kerja sama dalam penulisan Tugas Akhir ini.
11. Chef Wahyu yang telah memberikan resep rawon untuk pengembangan menu dalam Tugas Akhir ini.
12. Ibu Elsyé Djama yang telah memberikan resep sambal r0a untuk pengembangan menu dalam Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis meminta maaf atas kesalahan yang mungkin terjadi selama penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis juga berharap Tugas Akhir ini bermanfaat bagi penulis secara pribadi dan bagi pembaca secara keseluruhan.

Bandung, 15 April 2025

R. Kimmy Athallah Abdul Rahman

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	I
DAFTAR ISI	VI
DAFTAR TABEL.....	VIII
DAFTAR GAMBAR.....	IX
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	5
1.2.1 Tujuan Akademik	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
1.3.4 Deskripsi Menu	10
1.4 Tinjauan Produk	12
1.4.1 Tema Masakan	12
1.4.2 Jenis Masakan	13
1.4.3 Pengajuan Resep	14
1.4.4 Recipe Cost, Food Cost, Dish Costing, dan Selling Price.....	23
1.4.5 Daftar Nilai Gizi.....	28
1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba.....	32
1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi.....	32
1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi	32
BAB II	33
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI.....	33
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	33
2.1.1 Rencana Kerja / <i>Working plan</i>	33
2.1.2 Time Table	35
2.1.3 Daftar Peralatan dan Pembelian Bahan Baku	36
2.1.4 Matriks Perencanaan Kegiatan.....	40
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	41

2.2.1 Kendala dan Hambatan Proses Trial	44
BAB III.....	46
PELAKSANAAN UJIAN SIDANG.....	46
3.1 Proses Pelaksanaan Ujian Sidang.....	46
3.2 Pelaksanaan Sidang Penulis	46
3.3 Penilaian Oleh Penguji	48
BAB IV	50
KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
4.1 Kesimpulan.....	50
4.2 Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	10

DAFTAR TABEL

Table 1 - Narasumber	4
Table 2 - Matriks Menu	8
Table 3 - Recipe Pisang Epe	14
Table 4 - Sambal Roa Emulsion	15
Table 5 - Citrus Gel	16
Table 6 - Palm Sugar Brittle	17
Table 7 - Coconut Mousse	17
Table 8 - Seared Tenderloin	18
Table 9 - Roast Cauliflower	19
Table 10 - Perkedel Puree	19
Table 11 - Rawon Jus	20
Table 12 - Miso Cured Egg yolk	22
Table 13 - Es Degan	22
Table 14 - Costing Appetizer	24
Table 15 - Costing Main Course	25
Table 16 - Costing Refreshment	27
Table 17 – Total Costing	27
Table 18 - Gizi Smoked Banana Brulee	28
Table 19 - Gizi Beef A la Rawon	30
Table 20 - Gizi Es Degan	31
Table 21 - Working Plan Smoked Banana Brulee	34
Table 22 - Working Plan Beef A la Rawon	34
Table 23 – Time Table Persiapan H-1 Sebelum Sidang	35
Table 24 – Time Table Saat Pelaksanaan Sidang	36
Table 25 – Daftar Peralatan yang Dibutuhkan	37
Table 26 – Daftar Bahan yang Dibutuhkan	38
Table 27 – Matriks Kegiatan	40
Table 28 - Trial Smoked Banana Brulee	41
Table 29 - Trial Beef A la Rawon	43
Table 30 – Dokumentasi Pelaksanaan Ujian Sidang	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Sketsa Plating Smoked Banana Brulee	10
Gambar 1.2 Sketsa Plating Beef A La Rawon.....	11
Gambar 1.3 Sketsa Plating Es Degan.....	12

DAFTAR PUSTAKA

- Aniq Qomar, S., Retno Wardani, G., Istikomah, L., & Zulfahmi, M. N. (n.d.). Strategi Mempopulerkan Makanan Tradisional melalui Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5). *Bahasa Dan Ilmu Sosial*, 1. <https://doi.org/10.61132/nakula.v3i1.1551>
- Deddy Muchtadi. (2009). *Pengantar Ilmu Gizi*. ALFABETA CV.
- Eric Oey. (1994). *JAVA GARDEN OF THE EAST*.
- Fadira, O., Muhara, Z., Majid, A., & Muttaqin, A. (n.d.). *Efektivitas Komunikasi Dinas Pariwisata Kota Makassar Dalam Mempromosikan Pisang Epe Sebagai Wisata Kuliner Pada Media Sosial Di Anjungan Pantai Losari Communication Effectiveness Of Makassar Tourism Services In Promoting Epe Banana As Culinary Tourism On Social Media At LosariBeach Pallet*.
- Fauziyyah Aulia Rachman, G., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). *MAHASISWA PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA* (Vol. 9, Issue 2).
- Gozali, S. (2014). *Hidangan Pembuka (Appetizer)*.
- Helen Kowtaluk. (2005). *Food for Today, Student Edition* (9th Edition). McGraw-Hill Education.
- Kiiski, R. (n.d.). *Creating a Dynamic Menu Engineering Model for Food and Beverage Operations at Company X*.
- Liuden, J., Abryanto, R., Tr, S., & Par, M. (n.d.). *The Impact of Food Operational Control Cycle Towards Food Cost Management: a Comparison Study of 3 Branches of Korbeq Restaurant by Stevan Meatshop*. <https://adi-journal.org/index.php/conferenceseries/article/view/365>
- Mau, D. P., Mau, Y. P., Wibowo, O. H., Kurniansah, R., Artana, I. W. A., & Ariawan, I. W. A. P. (2024). Preservation of Local Culinary Tourism in Improving the Economy of Local Communities in Surabaya. *GREENOMIKA*, 6(2), 123–134. <https://doi.org/10.55732/unu.gnk.2024.06.2.3>
- Mayo-Alvarez, L., Alvarez-Risco, A., Del-Aguila-Arcentales, S., Sekar, M. C., & Yáñez, J. A. (2022). A Systematic Review of Earned Value

- Management Methods for Monitoring and Control of Project Schedule Performance: An AHP Approach. *Sustainability (Switzerland)*, 14(22). <https://doi.org/10.3390/su142215259>
- Murtini, E. S., & Murdianti, B. S. (2024). Rawon: the black soup delicacy from East Java. *Journal of Ethnic Foods*, 11(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-024-00239-1>
- Ni Kadek Ayu Saraswati. (2021). *Menu Engineering on Main Course to Increase Sales*.
- Noordjanah. (2004). *Komunitas Tionghoa di Surabaya (1910-1946)*. Mesias.
- Nurwitasari, A., & Hendrayati, H. (2024). *Implications of Sensory Marketing of Indonesian Culinary Fine Dining on Customer Satisfaction* (pp. 762–769). https://doi.org/10.2991/978-94-6463-443-3_101
- Palupi S, T. D. A. F. (2016). *naskah potensi wisata kuliner*.
- Paul R Dittmer, & J. Desmond Keefe III. (2008). *Principle of Food, Beverage, and Labor Cost Controls* (9th ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Pranada, N. (2019). Pengertian *purchasing department*.
- Rusyadi, S. (2012). *HUBUNGAN ANTARA MANAJEMEN WAKTU DENGAN PRESTASI BELAJAR PADA MAHASISWA*.
- Sasoko, D. M. (2022). *PENTINGNYA PERENCANAAN DALAM UPAYA PENCAPAIAN TUJUAN YANG EFEKTIF DAN EFISIEN*.
- Shahzad, M. F., Xu, S., Lim, W. M., Yang, X., & Khan, Q. R. (2024). Artificial intelligence and social media on academic performance and mental well-being: Student perceptions of positive impact in the age of smart learning. *Heliyon*, 10(8). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e29523>
- Silvestre, D., Serra, M., Afonso, C. M., Pinto, E., & de Almeida, C. M. (2022). Development of an Online Holistic Standardized Recipe: A Design Science Approach. *Sustainability (Switzerland)*, 14(9). <https://doi.org/10.3390/su14095330>
- Stephen Fonnardy, G., Bosowa Dewi Andriani, P., Bosowa St Hadijah, P., & Bosowa Abstrak, P. (2025). Dekonstruksi Gastronomi Set Menu Etnis Bugis Makassar Dengan Teknik Fushion Food. In *Hospitality and Gastronomy Research Journal* (Vol. 7).

- Utami, D., Absari, A., Tinggi, S., Widya, I. E., Malang, D., & Author, C. (2023). Analysis Of The Application Of Food Cost Control With Cost Volume Profit Analysis To Optimize The Profit Of Ocean Garden Restaurant. *International Journal of Economic Research and Financial Accounting (IJERFA)*, 1(3), 138–149.
- Wibawa, I. S., Fajri, I., & Tanuhadi, K. (2023). Mise En Place Efficiency in the Kitchen of 18th Restaurant, the Trans Luxury Hotel. *The Journal Gastronomy Tourism*, 10(1), 35–40. <https://doi.org/10.17509/gastur.v10i1.59096>
- Zhang, W., Xu, M., Feng, Y., Mao, Z., & Yan, Z. (2024). The Effect of Procrastination on Physical Exercise among College Students—The Chain Effect of Exercise Commitment and Action Control. *International Journal of Mental Health Promotion*, 26(8), 611–622. <https://doi.org/10.32604/ijmh.2024.052730>
- Zulkarnain, D. R., Munir, A., Studi, P., Pertanian, K., Pertanian, F., Hasanuddin, U., Perintis, J., 10, K. K., & Mahyuddin, K. M. (2023). ANALISIS IFAS DAN EFAS PENGEMBANGAN KAWASAN WISATA KULINER DI SEKITAR PANTAI LOSARI. *Jurnal Ekonomi Pembangunan STIE Muhammadiyah Palopo*, 9(1).