

**PRESENTASI PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER
SHANGRI-LA HOTEL KUALA LUMPUR, MALAYSIA**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menyelesaikan Studi Pada
Program Diploma III



Disusun oleh:

Syifa Nurfauziah

Nomor Induk Mahasiswa: 2021406086

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

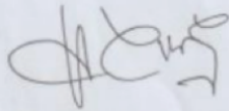
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**"PRESENTASI PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER SHANGRI-LA HOTEL
KUALA LUMPUR, MALAYSIA"**

NAMA : Syifa Nurfauziah
NIM : 2021406086
JURUSAN : Seni Kuliner
PROGRAM STUDI : Hospitaliti

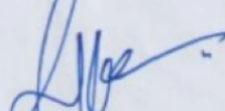
Pembimbing Utama,



Nur Komariah, S.Sos., MM

NIP. 19660606 199303 2 001

Pembimbing Pendamping,



Rusna Purnama, SE., MM.

NIP. 19780415 201101 1 006

Bandung, 19 Juni 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 SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

"PRESENTASI PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER SHANGRI-LA KUALA LUMPUR, MALYASIA"

NAMA : SYIFA NURFAUZIAH
NIM : 2021406086
PROGRAM STUDI : SENI KULINER



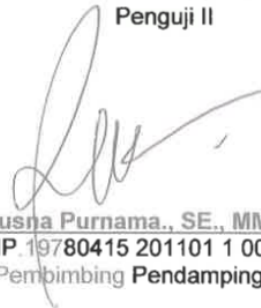
Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19691228200212 1 001
Penguji I



Ignatius Purwanggono, S.Sos., M.AP.
Penguji II



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



Rusna Purnama., SE., MM.
NIP.19780415 201101 1 006
Pembimbing Pendamping

Bandung, 05 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Syifa Nurfauziah
Tempat/Tanggal Lahir : Sukabumi, 20 Oktober 2002
NIM : 2021406086
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PRESENTASI PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER SHANGRI-LA HOTEL KUALA LUMPUR, MALAYSIA
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 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



Syifa Nurfauziah

KATA PENGANTAR

Bukan hal yang mudah bagi penulis untuk menyusun dan menyelesaikan tugas akhir ini, melalui proses yang panjang dan penuh rintangan, penulis diberkahi dengan kesempatan untuk memperdalam pengetahuan hingga diselesaikannya Tugas Akhir ini, penulis berharap dapat memberikan kontribusi yang bermakna bagi bidang studi yang telah penulis teliti.

Dengan mengucapkan Syukur yang tiada hentinya kepada Tuhan Yang Maha Esa, Allah SWT. Yang telah memberikan anugerah, rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini dengan baik, Penulis menghadirkannya kepada Anda, diangkatnya Tugas Akhir ini dengan dukungan doa, bimbingan, dan semangat yang tidak pernah pudar dari banyak pihak, dengan judul **“PRESENTASI PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER SHANGRI-LA HOTEL KUALA LUMPUR, MALAYSIA”**

Dengan segala hormat dan kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par., CHE. 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, S.ST,Par., MP.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. Selaku ketua program studi Seni Kuliner sekaligus dosen pembimbing II yang telah berkenan meluangkan waktunya untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
5. Ibu Nur Komariah, S.Sos., M.M selaku dosen pembimbing utama penulis yang telah berkenan meluangkan waktunya untuk memabntu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

6. *Formica*, Rekan-rekan kelas SKU 6 (Enam) B Angkatan regular 2021 yang telah menjadi teman seperjuangan penulis selama 3 tahun berkuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Seluruh dosen dan segenap karyawan Politeknik Pariwisata NHI Bandung, terutama dalam program studi penulis, yaitu Seni Kuliner.
8. Bapak Jajang dan Ibu Ratna, sebagai kedua orang tua, dan juga kedua kakak dari penulis yang penulis sayangi yang selalu mencintai, serta memberi semangat dan dukungan kepada penulis.
9. Seluruh pihak yang telah menyalurkan dukungan doa serta kekuatan untuk penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang tidak bisa penulis sebutkan namanya satu-persatu.

Penulis sadar bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun bagi Tugas Akhir penulis.

Bandung, 23 April 2024.

Syifa Nurfauziah

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI III.....	iv
DAFTAR TABEL.....	iv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 TUJUAN PENULISAN.....	3
1.2.1 TUJUAN FORMAL.....	3
1.2.2 TUJUAN OPERASIONAL.....	3
1.3 USULAN PRODUK.....	3
1.3.1 RANGKAIAN MENU.....	3
1.3.2 DESKRIPSI PRODUK.....	5
1.4 TINJAUAN MENU.....	9
1.4.1 TEMA MENU.....	9
1.5 USULAN RESEP.....	16
1.6 RECIPE COST, FOOD COST, DISH COST, DAN SELLING PRICE..	29
1.7 DAFTAR NILAI GIZI.....	32
1.8 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN UJI COBA.....	38
BAB II.....	39
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI.....	39
2.1 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	39
2.1.1 WORKING PLAN.....	40
2.1.2 TIME TABLE.....	44
2.1.3 DAFTAR KEBUTUHAN DAN PEMBELIAN BARANG.....	46
2.1.4 DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN.....	49
2.1.5 MATRIX PERENCANAAN PEMBUATAN PRODUK MAKANAN....	51
2.2 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	52
BAB III.....	58
PELAKSANAAN SIDANG AKHIR PRESENTASI PRODUK.....	58
3.1 PERSIAPAN PELAKSANAAN SIDANG PRESENTASI PRODUK....	58
3.2 PELAKSANAAN SIDANG PRESENTASI PRODUK.....	60
3.3 EVALUASI KEGIATAN SIDANG PRESENTASI PRODUK.....	61
BAB IV.....	62
KESIMPULAN DAN SARAN.....	62
4.1 KESIMPULAN.....	62
4.2 SARAN.....	62
DAFTAR PUSTAKA.....	64

DAFTAR TABEL

TABEL 1 NARASUMBER KEGIATAN PRESENTASI MAKANAN.....	2
TABEL 2 USULAN RESEP CROSTINI SALMON E MASCARPONE.....	17
TABEL 3 USULAN RESEP BOCCONCINI SALAD.....	18
TABEL 4 USULAN RESEP ZUPPA TOSCANA.....	20
TABEL 5 RESEP RISOTTO AI FUNGHI, PAN SEARED PRAWN.....	22
TABEL 6 USULAN RESEP RASPBERRY PANNA COTTA.....	25
TABEL 7 USULAN RESEP AIR BANDUNG.....	28
TABEL 8 BIAYA MAKANAN CROSTINI SALMON E MASCARPONE.....	29
TABEL 9 BIAYA MAKANAN BOCCONCINI SALAD.....	29
TABEL 10 BIAYA MAKANAN ZUPPA TOSCANA.....	30
TABEL 11 BIAYA MAKANAN RISOTTO AI FUNGHI, PAN SEARED PRAWN.....	30
TABEL 12 BIAYA MAKANAN STRAWBERRY PANNA COTTA.....	31
TABEL 13 BIAYA MINUMAN AIR BANDUNG.....	31
TABEL 14 HARGA JUAL SET MENU.....	32
TABEL 15 DAFTAR NILAI GIZI CROSTINI SALMON E MASCARPONE..	32
TABEL 16 DAFTAR NILAI GIZI BOCCONCINI SALAD.....	33
TABEL 17 DAFTAR NILAI GIZI ZUPPA TOSCANA.....	34
TABEL 18 DAFTAR NILAI GIZI RISOTTO AI FUNGHI, PAN SEARED PRAWN.....	35
TABEL 19 DAFTAR NILAI GIZI RASBERRY PANNA COTTA.....	37
TABEL 20 DAFTAR NILAI GIZI AIR BANDUNG.....	38
TABEL 21 WORKING PLAN CROSTINI SALMON E MASCARPONE.....	40
TABEL 22 WORKING PLAN BOCCONCINI SALAD.....	40
TABEL 23 WORKING PLAN ZUPPA TOSCANA.....	41
TABEL 24 WORKING PLAN CROSTINI RISOTTO AI FUNGHI.....	42
TABEL 25 WORKING PLAN STRAWBERRY PANNA COTTA.....	43
TABEL 26 WORKING PLAN AIR BANDUNG.....	44
TABEL 27 TIME TABLE HARI SEBELUM SIDANG.....	45
TABEL 28 TIME TABLE HARI SIDANG.....	46
TABEL 29 DAFTAR KEBUTUHAN PEMBELIAN BAHAN.....	47
TABEL 30 DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN.....	50
TABEL 31 MATRIX PERENCANAAN PEMBUATAN PRODUK.....	51
TABEL 32 CROSTINI SALMON E MASCARPONE.....	52
TABEL 33 ZUPPA TOSCANA.....	54
TABEL 34 LATIHAN PRESENTASI PRODUK RISOTTO AI FUNGHI, PAN SEARED PRAWN.....	55
TABEL 35 LATIHAN PRESENTASI PRODUK CROSTINI SALMON E MASCARPONE.....	56
TABEL 36 LATIHAN PRESENTASI PRODUK AIR BANDUNG.....	57
TABEL 38 MISE EN PLACE UNTUK SIDANG PRESENTASI PRODUK.....	60
TABEL 39 DOKUMENTASI HARI SIDANG PRESENTASI PRODUK.....	60

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SKETSA CROSTINI SALMON E MASCARPONE.....	10
GAMBAR 2 BOCCONCINI SALAD.....	11
GAMBAR 3 SKETSA ZUPPA TOSCANA.....	12
GAMBAR 4 SKETSA RISOTTO AI FUNGHI, PAN SEARED PRAWN.....	13
GAMBAR 5 SKETSA STRAWBERRY PANNA COTTA.....	14
GAMBAR 6 SKETSA AIR BANDUNG..	15

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Haim Hilman (2015) *Strategy Building and Sustaining Competitive Advantage: A Case Study of Shangri-La Hotels (Malaysia) Berhad*. In: 2nd National Case Study Conference 2015, Kuching, Sarawak, Malaysia, 6th- 8th October 2015.
- Agustina, K. & I Gusti Putu, Sutarma & Made, Sudiarta. (2019). "BUYING AND DISTRIBUTION ANALYSIS OF GOODS FOR KITCHEN BY THE PURCHASING PART (CASE STUDY AT KUTA CENTRAL PARK HOTEL)". JASTH-Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality (Vol. 2, Issue 2).
- Atang Sabur Safari (1996). "Peralatan Dapur dan Perawatannya". Bandung: STP Bandung.
- Chen, C.M. 2003. Final Report: Development and application of a cheese shred/texture map delineated by cheese rheological, sensory and chemical analysis. Wisconsin Center for Dairy Research Annual Report FY2003.
- Qur'ani, B. (2023). DASAR-DASAR PURCHASING. *Penerbit Tahta Media*. Retrieved from <http://tahtamedia.co.id/index.php/issj/article/view/553>
- Suryapermana, N. (2017). MANAJEMEN PERENCANAAN PEMBELAJARAN.
- Thron, T., Nagy, G. and Wassan, N. (2007), "Evaluating alternative supply chain structures for perishable products", *The International Journal of Logistics Management*, Vol. 18 No. 3, pp. 364-384. <https://doi.org/10.1108/09574090710835110>