

**PRESENTASI PENGEMBANGAN MENU di ALTITUDE
KITCHEN & BAR HOTEL MARRIOTT BATAM
HARBOURBAY**

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III

Program Studi Seni Kuliner



Oleh :

SILVA NABILA JASDRIMA

Nomor Induk : 2021406005

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

2024

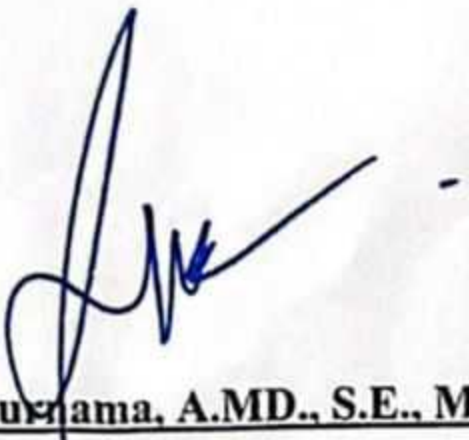
LEMBAR PENGESAHAN

"PRESENTASI PENGEMBANGAN MENU DI ALTITUDE KITCHEN & BAR HOTEL MARRIOT BATAM HARBOURBAY"

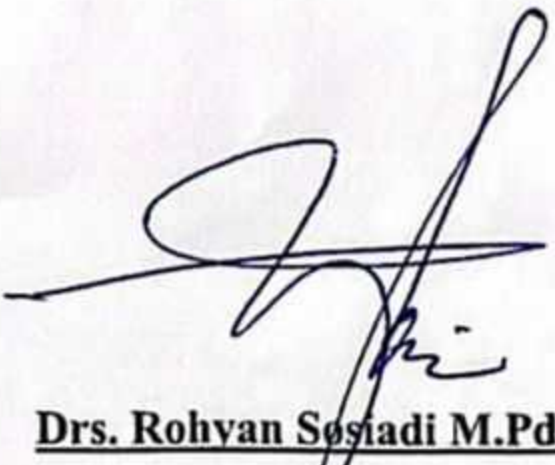
NAMA : Silva Nabila Jasdrima
NIM : 2021406005
JURUSAN : Seni Kuliner
PROGRAM STUDI : Hospitaliti

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,


Rusna Purnama, A.MD., S.E., MM.

NIP. 19780415 201101 1 006


Drs. Rohyan Sesiadi M.Pd.

NIP. 19600715 199703 1 001

Bandung, 25 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

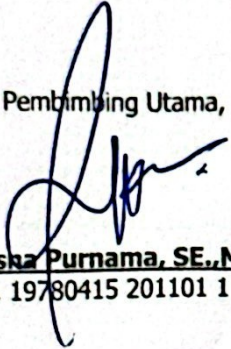
**Presentasi Pengembangan Menu Di Altitude Kitchen & Bar Hotel Marriot Batam
Harbourbay**

NAMA : Silva Nabila Jasdrima

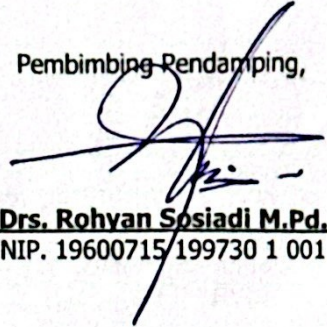
NIM : 2021406005

PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

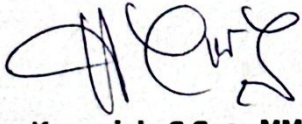
Pembimbing Utama,


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

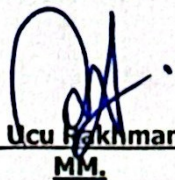
Pembimbing Pendamping,


Drs. Rohyan Sosiadi M.Pd.
NIP. 19600715/199730 1 001

Penguji I,


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

Penguji II,


**Dr. Cecep Ucu Fakhman, S.Sos.,
MM.**
NIP. 19761229 200802 1 001

Bandung, 5 Agustus 2024

Mengetahui,

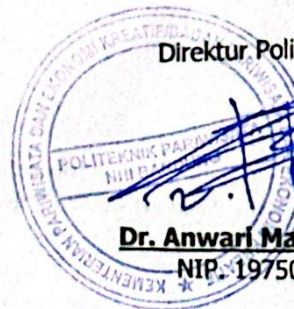
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama


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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung


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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama	: Silva Nabila Jasdrima
Tempat, Tanggal Lahir	: Cirebon, 24 September 2003
NIM	: 2021406005
Program Studi	: Seni Kuliner

Dengan Ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir / Proyek Akhir / Skripsi yang berjudul :

“PRESENTASI PENGEMBANGAN MENU di ALTITUDE KITCHEN & BAR HOTEL MARRIOT BATAM HARBOURBAY”

ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil jiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas Akhir / Proyek Akhir / Skripsi 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 / Skripsi 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

Ya: _____ taan,



Silva Nabila Jasdrima

NIM : 2021406005

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat, karunia, serta petunjuk-Nya yang senantiasa mengiringi langkah kami dalam menyelesaikan tugas akhir ini. Shalawat serta salam semoga senantiasa tercurah kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW, yang telah memberikan teladan terbaik bagi umat manusia. Tugas akhir ini disusun sebagai syarat kelulusan Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung Program Studi Seni Kuliner Jurusan Perhotelan dalam bentuk presentasi produk dengan judul

“PRESENTASI PENGEMBANGAN MENU di ALTITUDE KITCHEN & BAR HOTEL MARRIOT BATAM HARBOURBAY”

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan secara langsung maupun tidak langsung dari banyak pihak. Oleh sebab itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kedua orangtua penulis yang senantiasa menyemangati dan memberi support selama berkuliah di Kota Bandung terutama di saat penyusunan tugas akhir ini.
2. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama.
4. Bapak Pudir Saepudin, S.ST. Par., MP. Par., CHE Selaku Ketua Jurusan Perhotelan
5. Bapak Rusna Purnama, A.MD., S.E., M.M. Selaku Ketua Program

Studi Seni Kuliner

6. Bapak Rusna Purnama, A.MD., S.E.,M.M selaku pembimbing utama atas waktu dan kesediaan beliau memberikan arahan serta bimbingannya Bapak DRS. Rohyan Sosiadi, M.PD. selaku pembimbing pendamping atas waktu dan ketersediaan beliau atas arahan dan bimbingannya.
7. Seluruh Dosen serta staf pengajar Program Studi Seni Kuliner, atas seluruh dukungan, dorongan serta perhatian dan kebersamaannya hingga saat ini.
8. Para narasumber yang telah membantu penulis dengan membagi ilmu sehingga dapat terkumpulnya informasi untuk menyusun tugas akhir ini.
9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu Penyusunan Tugas Akhir ini telah penulis susun dengan sebaik-baiknya

mengikuti pedoman penulisan Tugas Akhir yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi siapa saja terutama Mahasiswa Politeknik Pariwisata NHI Bandung, khususnya Program Studi Seni Kuliner.

Bandung, April 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian'	4
1.2.1 Tujuan formal.....	4
1.2.2 Tujuan operasional	4
1.3 Usulan menu	5
1.3.1 Menu List.....	6
1.3.2. Penjelasan menu	7
1.4 Tinjauan produk	12
1.4.1 Tema Masakan.....	12
1.4.2 Resep	14
1.4.3 Recipe costing dan dish costing.....	28
1.4.4 Kandungan Nutrisi Produk.....	37
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	43
2.1 Perencanaan Latihan Food Presentation	43
2.1.1 Working Plan	43
2.1.2 Matriks	49
2.1.3 Time Table.....	50
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat Dapur.....	52
2.1.5 Purchasing List	54
2.1.6 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	57
2.2 Kendalan dan Hambatan	64
BAB III PELAKSANAAN UJIAN SIDANG.....	65

3.1 Persiapan Pelaksanaan Ujian Sidang Presentasi Produk.....	65
3.2 Pelaksanaan Ujian Sidang	66
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	69
4.1 Kesimpulan.....	69
4.2 Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70

DAFTAR GAMBAR

Sketsa <i>Jalapeno Cheesse and Popper Bites</i>.....	7
Sketsa <i>Deconstructed Beef Tartar</i>	8
Sketsa <i>Pumpkin Soup</i>.....	9
Sketsa <i>Pan-Seared Sea Bass</i>	10
Sketsa <i>Creme Brulle</i>	11
Sketsa <i>Peach Exotic</i>	12

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Tabel Resep Jalapeno Cheesse and Popper Bites	14
Tabel 1. 2 Tabel Resep Deconstructed Beef Tartar	17
Tabel 1. 3 Tabel Resep Pumpkin Soup.....	20
Tabel 1. 4 Tabel Resep Pan Seared Bass	22
Tabel 1. 5 Tabel Resep Creme Brulle.....	25
Tabel 1. 6 Tabel Resep Peach Exotic	27
Tabel 1. 7 Tabel Food Cost Jalapeno and Cheesse Popper Bites	28
Tabel 1. 8 Tabel Food Cost Deconstructed Beef Tartar	30
Tabel 1. 9 Tabel Food Cost Pumpkin Soup.....	31
Tabel 1. 10 Tabel Food Cost Pan Seared Seabass	32
Tabel 1. 11 Tabel Food Cost Creme Brulle	34
Tabel 1. 12 Tabel Food Cost Peach Exotic.....	35
Tabel 1. 13 Tabel Total Food Cost	36
Tabel 1. 14 Tabel Kandungan Nutrisi Jalapeno & Cheese Popper Bites	37
Tabel 1. 15 Tabel Kandungan Nutrisi Deconstructed Beef Tartar	38
Tabel 1. 16 Tabel Kandungan Nutrisi Pumpkin Soup.....	39
Tabel 1. 17 Tabel Kandungan Nutrisi Pan Seared Seabass	40
Tabel 1. 18 Tabel Kandungan Nutrisi Creme Brulle	41
Tabel 1. 19 Tabel Kandungan Nutrisi Peach Exotic.....	42
Tabel 1. 20 Tabel Total Kandungan Nutrisi	42
Tabel 2. 1 Working Plan Jalapeno and Cheese Popper Bites	44
Tabel 2. 2 Working Plan Deconstructed Beef Tartar	44
Tabel 2. 3 Working Plan Pumpkin Soup	45
Tabel 2. 4 Working Plan Pan Seared Seabass	45
Tabel 2. 5 Working Plan Creme Brulee.....	46
Tabel 2. 6 Working Plan Peach Exotic.....	46
Tabel 2. 7 Working Plan Sebelum Sidang.....	47
Tabel 2. 8 Working Plan Sidang.....	48
Tabel 2. 9 Matriks.....	49
Tabel 2. 10 Time Table Sebelum Sidang.....	50
Tabel 2. 11 Time Table Pelaksanaan Sidang.....	51
Tabel 2. 12 Daftar Peralatan	53
Tabel 2. 13 Daftar Pembelian Bahan.....	54
Tabel 2. 14 Pembuatan Jalapeno and Cheese Popper Bites.....	58

Tabel 2. 15 Pembuatan Deconstructed Beef Tartar	59
Tabel 2. 16 Pembuatan Pumpkin Soup.....	60
Tabel 2. 17 Pembuatan Pansheared Seabass.....	61
Tabel 2. 18 Pembuatan Creme Brulee	62
Tabel 2. 19 Pembuatan Peach Exotic	63
Tabel 3. 1 Mise en Place untuk Sidang Pesentasi Produk	65
Tabel 3. 2 Dokumentasi Ujian Sidang	67

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyo, A. D., & Solikhin, A. (2017). Analisis Peranan Purchasing Terhadap Proses Pengadaan Barang Di Hotel Lorin Solo. *JURNAL PARIWISATA INDONESIA*, 10(2). Retrieved from <http://jurnal.stpps.ac.id/index.php/JPI/article/view/66>.
- Gisslen, W., Griffin, M. E., Bleidorn, L. M., & Hill, L. (2016). *Professional Baking*. John Wiley & Sons.
- Harriott, A. (2006). *Soup Glorious Soup*. BBC Books.
- Ida, Danilah. *Pengetahuan Alat Pengolahan dan Penyajian Makanan*. 1980. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan: Jakarta.
- Masyita, S., Gani, M., Djaharuddin, D., Rijal Manajemen, S., & Tinggi Ilmu Ekonomi Makassar Bongaya, S. (2022). Perencanaan Kerja dan Kompetensi : Sebuah Studi Tentang Kinerja Pegawai. In *Jurnal Ilmiah Bongaya (JIB) Juni (Vol. 6, Issue 1)*.
- Sritomo Wignjosoebroto (2006), *Pengantar Teknik dan Manajemen Industri*, Guna Widya, Surabaya
- Starr, A. (2015). *The Ultimate Appetizers Book: More than 450 No-Fuss Nibbles and Drinks, Plus Simple Party Planning Tips (1st ed.)*. Harvard Common Press.
- Tasnim Ahmed, M. S., & Parvin, N. (2017). Understanding the Aesthetic Appeal of Amuse-Bouche. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 7, 10–16.
- Teng, P. S., & Kivela, J. (2009). An exploratory study of Singaporean fine dining consumption: A push-pull theory perspective. *International Journal of Hospitality Management*, 28(1), 96–107.
- Wallan, A., & Caldicott, J. (1995). *The Illustrated Step-by-Step Cook*. DK.