

**PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN KHAS
KOTA YOGYAKARTA PROVINSI DAERAH
ISTIMEWA YOGYAKARTA**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir Program
Diploma III



Disusun oleh :

SHAH RAKYAN L'AZURI

Nomor Induk : 2021406001

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

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR / PROYEK AKHIR

**"PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN KHAS KOTA
YOGYAKARTA PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA"**

NAMA : Shah Rakyan L'azuri

NIM : 2021406001

JURUSAN : Seni Kuliner

PROGRAM STUDI : Hospitaliti

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Sukarno Wibowo, SE., M.M.

Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par

NIP. 19731017 200605 1 001

NIP. 19760420 200605 2 002

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

**PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN KHAS KOTA YOGYAKARTA PROVINSI DAERAH
ISTIMEWA YOGYAKARTA**

NAMA : Shah Rakyan L'azuri
NIM : 2021406001
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



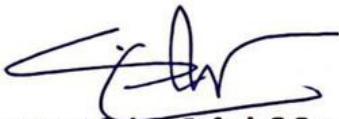
Sukarno Wibowo, SE., M.M
NIP. 19731017 200605 1 001

Pembimbing Pendamping,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par
NIP. 19760420 200605 2 002

Penguji I,



Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.
NIP. 19600105 199203 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 07 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., CEE
NIP. 1975041520021

**PERNYATAAN SERAH TERIMA DAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH
TA/PA/SKRIPSI/THESIS MAHASISWA DI REPOSITORY PPNHIB**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama Lengkap : Shah Rakyan L'azuri
Tempat/Tanggal Lahir : Yogyakarta, 16 April 2003
NIM : 2021406001
Program Studi : Seni Kuliner
No hp : 088232865448
Email : kiyandrakyan.jr@gmail.com

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis ilmiah TA/PA/Skripsi/Thesis yang berjudul: " Pengembangan Presentasi Makanan Khas Kota Yogyakarta Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta". Merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara yang lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Poltekpar NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan dan sudah melalui proses sidang dan revisi dengan sepengetahuan dosen pembimbing.
2. Saya memberi ijin hasil karya tulis ilmiah saya dipublikasikan keseluruhan di repository Poltekpar NHI Bandung dengan alamat domain: repository.stp-bandung.ac.id.
3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah TA/PA/Skripsi/Thesis 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 dan sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 13 Agustus 2024
Yang membuat pernyataan,



Shah Rakyan L'azuri

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan Rahmat-Nya penulis dapat diberikan kesehatan dan kesempatan untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu. Tugas Akhir yang berjudul **“Pengembangan Presentasi Makanan Khas Kota Yogyakarta Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta”** ini disusun dengan tujuan memenuhi persyaratan kelulusan jenjang Pendidikan program Diploma-III pada program studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik NHI Bandung.
3. Bapak Rusna Purnama, SE., MM selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM. Selaku pembimbing utama, atas waktu dan bimbingannya, beliau memberikan pengarahan sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir
5. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par selaku pembimbing pendamping, atas bimbingan dan arahan dalam penulisan tugas akhir.

6. Dosen dan Staff pengajar program studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yang telah memberikan arahan serta bantuan kepada penulis dalam tahap penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Keluarga yang sudah memberikan dukungan selama proses pembuatan Tugas Akhir ini.
8. Teman-teman penulis dan berbagai pihak yang telah membantu serta mendukung dalam penyusunan Tugas Akhir ini hingga selesai.

Bandung, Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
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 Produk Makanan	4
1.3.1 Perencanaan Menu	4
1.3.2 Rangkaian Menu	5
1.3.3 MATRIKS MENU.....	7
1.3.4 Penjelasan Produk.....	8
1.4 Tinjauan Produk	12
1.4.1 Tema Masakan.....	12
1.4.2 Jenis Masakan.....	13
1.4.3 Pengajuan Resep	17

1.4.4 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost dan Selling Price</i>	32
1.4.5 Daftar Nilai Gizi	42
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	50
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	50
2.1.1 Perencanaan Kerja	50
2.1.2 Tabel Waktu.....	54
2.1.3 Daftar kebutuhan peralatan.....	57
2.1.4 Daftar Pembelian Bahan	60
2.2 Kegiatan <i>Trial</i> Presentasi Produk.....	65
2.3 Kendala dan Hambatan Trial Presentasi Makanan.....	80
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	81
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	81
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	82
3.3 Evaluasi oleh Penguji Sidang	84
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	85
4.1 Kesimpulan.....	85
4.2 Saran	86
DAFTAR PUSTAKA	87

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Narasumber Kegiatan.....	3
Tabel 1. 2 Matriks Menu.....	7
Tabel 1. 3 Semar Mendem	18
Tabel 1. 4 Sate Klathak	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1. 5 Mangut Lele	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1. 6 Nasi Gudeg.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1. 7 Descontracted Of Kipo	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1. 8 Wedang Uwuh.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1. 9 Recipe Cost Semar Mendem.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1. 10 Recipe Cost Sate Klathak.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1. 11 Recipe Cost Mangut Lele.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1. 12 Recipe Cost Nasi Gudeg	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1. 13 Recipe Cost Descontracted Of Kipo ...	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1. 14 Recipe Cost Wedang Uwuh	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1. 15 Total Recipe Cost.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1. 16 Nilai Gizi Semar Mendem	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1. 17 Nilai Gizi Sate Klathak	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1. 18 Nilai Gizi Mangut Lele	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1. 19 Nilai Gizi Nasi Gudeg	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1. 20 Nilai Gizi Descontracted Of Kipo	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1. 21 Nilai Gizi Wedang Uwuh.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1. 22 Total Nilai Gizi	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. 1 Perencanaan Kerja.....	51

Tabel 2. 2 Perencanaan Kerja.....	51
Tabel 2. 3 Perencanaan Kerja.....	52
Tabel 2. 4 Perencanaan Kerja.....	52
Tabel 2. 5 Perencanaan Kerja.....	53
Tabel 2. 6 Perencanaan Kerja.....	54
Tabel 2. 7 Tabel Waktu.....	55
Tabel 2. 8 Tabel Waktu.....	56
Tabel 2. 9 Daftar Alat.....	58
Tabel 2. 10 Daftar Bahan	61
Tabel 2. 11 Semar Mendem	65
Tabel 2. 12 Sate Klathak	68
Tabel 2. 13 Mangut Lele	70
Tabel 2. 14 Nasi Gudeg.....	72
Tabel 2. 15 <i>Deconstructed</i> Of Kipo	76
Tabel 2. 16 Wedang Uwuh.....	79
Tabel 3. 1 Dokumentasi Sidang	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Semar Mendem.....	13
Gambar 1. 2 Sate Klathak	14
Gambar 1. 3 Mangut lele.....	14
Gambar 1. 4 Nasi Gudeg.....	15
Gambar 1. 5 Descontracted of Kipo.....	15
Gambar 1. 6 Wedang Uwuh.....	16

DAFTAR PUSTAKA

- Afsheena, F. (2023). *Fine Dining*. Jakarta: <https://hotelier.id/fine-dining-jakarta/>
- Arifien. (2022). Tinjauan Pustaka dan Studi Eksisting.
- Basthomi, I., & Rahmawati, S. N. L. (n.d.). Urun Daya Masyarakat Dalam Reaktualisasi Kipo Sebagai Jajanan Khas Kotagede Yogyakarta. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*, 22(1), 37–48.
- Gunadi, B. (2022, Mei 27). Nilai Gizi. Retrieved from kemkes.go.id: <https://ayosehat.kemkes.go.id/ketahui-cara-membaca-informasi-nilai-gizi-disini>
- Haris, R., Satriawan, D., Indrawati, A., Maryam, A., Elis, A., Sudasman, F. H., Badawi, B., Silalahi, M. I., & Wahyuni, I. D. (n.d.). *HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN*.
- Hasnah, V. A., & Nugroho, S. P. (2021). Gastronomi makanan yogyakarta sebagai atraksi wisata kuliner. *UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture)*, 1(1).
- Institute, P. M. (2000). *A guide to the project management body of knowledge (PMBOK Guide)*.
- Kurniawati, J. (2021). Definisi perencanaan pembelajaran. *Researchgate. Net, March*, 1–4.
- Landau, P. (2023). What Is a Work Plan? How to Make a Work Plan In 7 Steps. : <https://www.projectmanager.com/blog/make-work-plan>
- Nugroho, S. P., Hardani, H. D., & Putu, I. (2020). Gastronomi makanan khas keraton Yogyakarta sebagai upaya pengembangan wisata kuliner. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 7(1), 52–62.
- Rahadiyanti, A. (2020). Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan. <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>
- Setyatrisila, K. J. (2022). Menyeduh Wedang Uwuh, Menghangatkan Keindonesiaan.

Syarifudin, A. (2021). Cara Menghitung Food Cost dan Beverage Cost.
<https://www.ahmadsyarifudin.id/blog/detail/72/cara-menghitung-food-cost-dan-beverage-cost>

Titik Renggani. (2021). *KEISTIMEWAAN YOGYAKARTA dalam Perspektif Gastronomi*.