

PRESENTASI MENU NIKKEI CUISINE DI HOTEL THE WESTIN JAKARTA

Tugas Akhir

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi pada Program

Diploma III

Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti

Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Disusun oleh :

RIZKE ERYZA PUTRI ARTHARANI

NIM : 2021406007

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Presentasi Menu Nikkei Cuisine Di Hotel The Westin Jakarta

NAMA : Rizke Eryza Putri Artharani
NIM : 2021406007
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



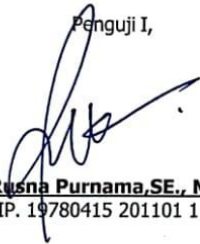
Nur Komariah, S. SOS., MM.
NIP. 19660606 199303 2 001

Pembimbing Pendamping,



Dadang Suratman, S.ST.Par., M.M.Par
NIP. 19590323 198203 1 003

Penguji I,



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

Penguji II,



Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc
NIP. 19720322 200502 1 001

Bandung, 02 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 . 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Rizke Eryza Putri Artharani

Tempat/Tanggal Lahir : Purwokerto, 01 Juni 2002

NIM : 2021406007

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PRESENTASI MENU NIKKEI CUISINE DI HOTEL THE WESTIN JAKARTA
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, 25 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,



Rizke Eryza Putri Artharani

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas Berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“PRESENTASI NIKKEI CUISINE DI HOTEL THE WESTIN JAKARTA”** Penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang terlibat atas dukungan, bimbingan, dan dorongannya selama penulisan makalah ini terutama penulis haturkan kepada kedua orang tua dan saudari kandung yang telah memberikan do’a serta motivasi kepada penulis dan menjadi sumber inspirasi bagi penulis.

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program Diploma III Program Studi Seni Kuliner, yang dimana mahasiswa diwajibkan untuk seluruh mahasiswa Politeknik NHI Bandung. Dalam pengerjaan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa tanpa adanya bimbingan dan juga bantuan dari berbagai pihak, penekitian ini tida akan berjalan dengan lancar. Oleh karena itu pada kesempatan ini,penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par., Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE., selaku Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama
3. Bapak Pudin Saefudin, S. ST. Par, MM. Par., selaku Ketua Jurusan *Hospitality*.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner.
5. Ibu Nur Komariah, S. Sos ., MM., selaku Dosen Pembimbing Utama dalam penyusunan penelitian ini.

6. Bapak Dadang Suratman, S. ST. Par., MM., Par. selaku Dosen Pembimbing Pendamping dalam penyusunan penelitian ini.
7. Seluruh Dosen, dan staf pada Program Studi Seni Kuliner yang tidak dapat penulis sebut satu persatu.
8. Henshin Restaurant yang telah senantia untuk menjadi sumber penulis
9. Teman - Teman Formica di kelas 6B yang senantiasa menemani penulis dari awal hingga akhir semester ini
10. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis satu persatu yang telah memberika dukungan dan bantuan kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa dari penulisan yang penulis lakukan masih jauh dari kata sempurna untuk itu kritik dan saran sangat diharapkan untuk kesempurnaan dalam penulisan ini. Semoga tugas akhir dapat memberikan manfaat baik bagi banyak orang dan menjadi sumber pengetahuan serta inspirasi bagi para pembaca.

Bandung, Agustus 2024

Rizke Eryza Putri Artharani

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	5
1.2.1 Tujuan Formal.....	5
1.2.2 Tujuan Operasional.....	5
1.3 Usulan Produk Makanan.....	6
1.3.1 Perencanaan Menu.....	6
1.3.2 Usulan Menu Set Menu Fine Dining.....	6
1.3.3 Penjelasan Produk.....	8
1.3.4 Usulan Resep.....	16
1.3.5. <i>Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price</i>	36
1.3.6 Perbandingan Harga.....	42
1.3.7 Daftar Nilai Gizi.....	42
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	49
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	49
2.1.1 Working Plan.....	49
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Produk.....	56
2.1.3 Time Table.....	57
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan Baku.....	58
2.2.5 Kendala dan Hambatan.....	71
BAB III PELAKSANAAN UJIAN SIDANG.....	72
3.1 Proses Ujian Sidang.....	72
3.2 Pelaksanaan Ujian Sidang.....	72
3.2 Penilaian dan Evaluasi.....	76
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	78
4.1 Kesimpulan.....	78
4.2 Saran.....	78
DAFTAR PUSTAKA.....	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 sketsa Las Papas.....	8
Gambar 2 sketsa cebiche camaron.....	9
Gambar 3 sketsa tuna nikkei.....	10
Gambar 4 sketsa parihuela.....	11
Gambar 5 sketsa salmon miso.....	12
Gambar 6 sketsa asado.....	13
Gambar 7 sketsa merengado.....	14
Gambar 8 sketsa chica morada.....	15

DAFTAR TABEL

TABEL 1 Las Papas.....	16
TABEL 2 Cebiche camaron.....	19
TABEL 3 Tuna Nikkei.....	22
TABEL 4 Parihuela.....	25
TABEL 5 Salmon Miso.....	26
TABEL 6 Asado.....	29
TABEL 7 Merengado.....	32
TABEL 8 Chica Morada.....	35
TABEL 9 <i>Recipe Cost, Dish Cost, Food Cost, Selling Price Las Papas</i>	37
TABEL 10 <i>Recipe Cost, Dish Cost, Food Cost, Selling Price Cebiche camaron</i>	37
TABEL 11 <i>Recipe Cost, Dish Cost, Food Cost, Selling Price Tuna Nikkei</i>	38
TABEL 12 <i>Recipe Cost, Dish Cost, Food Cost, Selling Price Parihuela</i>	38
TABEL 13 <i>Recipe Cost, Dish Cost, Food Cost, Selling Price Salmon miso</i>	39
TABEL 14 <i>Recipe Cost, Dish Cost, Food Cost, Selling Price Asado</i>	40
TABEL 15 <i>Recipe Cost, Dish Cost, Food Cost, Selling Price Merengado</i>	41
TABEL 16 <i>Recipe Cost, Dish Cost, Food Cost, Selling Price Chica morada</i>	41
TABEL 17 <i>Selling price satu set menu</i>	42
TABEL 18 Kandungan gizi las papas.....	43
TABEL 19 Kandungan gizi Cebiche camaron.....	44
TABEL 20 kandungan gizi Tuna nikkei.....	44
TABEL 21 Kandungan gizi parihuela.....	45
TABEL 22 Kandungan gizi Salmon miso.....	45
TABEL 23 Kandungan gizi Asado.....	46
TABEL 24 Kandungan gizi Merengado.....	47
TABEL 25 Kandungan gizi Chica morada.....	47
TABEL 26 Total kandungan gizi.....	48

TABEL 27 Perecanaan kerja las papas.....	50
TABEL 28 Perencanaan kerja Cebiche camaron.....	51
TABEL 29 Perencanaan kerja Tuna nikkeii.....	51
TABEL 30 Perencanaan kerja Parihuela.....	52
TABEL 31 Perencanaan kerja Samon miso.....	53
TABEL 32 Perencanaan kerja Asado.....	54
TABEL 33 Perencanaan kerja Merengadoo.....	55
TABEL 34 Perencanaan kerja Chica morada.....	55
TABEL 35 Matriks Perencanaan produk.....	56
TABEL 36 Time Table perencanaan latihan kerja	57
TABEL 37 Time Table Perencanaan kerja saat sidang.....	57
TABEL 38 Daftar peralatan.....	59
TABEL 39 Daftar bahan.....	60
TABEL 40 Kegiatan latihan pembuatan las papas.....	62
TABEL 41 Kegiatan latihan pembuatan Cebiche camaron.....	63
TABEL 42 Kegiatan latihan pembuatan Tuna nikkei.....	64
TABEL 43 Kegiatan latihan pembuatan Parihuela.....	65
TABLE 44 Kegiatan latihan pembuatan Salmon miso.....	67
TABEL 45 Kegiatan latihan pembuatan Asado.....	68
TABEL 46 Kegiatan latihan pembuatan Merengado.....	69
TABEL 47 Kegiatan latihan pembuatan Chica morada.....	70

DAFTAR PUSTAKA

- Caceres, M. (n.d.). *CUNY Academic Works CUNY Academic Works Capstones Craig Newmark Graduate School of Journalism Nikkei and Chifa: Two Styles of Peruvian-Asian Fusion, With Two Nikkei and Chifa: Two Styles of Peruvian-Asian Fusion, With Two Different Trajectories Different Trajectories*. https://academicworks.cuny.edu/gj_etds/550Discoveradditionalworksat:https://academicworks.cuny.edu
- Chan Yani. (2020, March 1). *Meringue Cookies/Kue Putih Telur*. [Www.Cookpad.Com](http://www.cookpad.com).
- Chica Morada Recipe Delicious Peruvian Maize Drink* . (2014). [Www.Eatperu.Com](http://www.eatperu.com).
- Dostal, T., Meisner, J., Munayco, C., García, P. J., Cárcamo, C., Pérez Lu, J. E., Morin, C., Frisbie, L., & Rabinowitz, P. M. (2022). The effect of weather and climate on dengue outbreak risk in Peru, 2000-2018: A time-series analysis. *PLOS Neglected Tropical Diseases*, 16(6), e0010479. <https://doi.org/10.1371/journal.pntd.0010479>
- Hatlestad, K. (2017). *The Social and Cultural Origins of Peruvian Food*. <https://doi.org/10.15760/honors.360>
- Irrarazaval, F. (2020). Contesting uneven development: The political geography of natural gas rents in Peru and Bolivia. *Political Geography*, 79, 102161. <https://doi.org/10.1016/j.polgeo.2020.102161>
- Irons, R. (2022). Ceviche Revolution. *Gastronomica*, 22(4), 10–19. <https://doi.org/10.1525/gfc.2022.22.4.10>
- LUIZ HARA. (2015). *NIKKEI CUISINE* .
- Manzenreiter, W. (2017). Squared diaspora: Representations of the Japanese diaspora across time and space. *Contemporary Japan*, 29(2), 106–116. <https://doi.org/10.1080/18692729.2017.1351021>
- Melvani Nisha. (2023, October 16). *How To Make Crispy Quinoa Recipe* . [Www.Cookingforpeanuts.Com](http://www.cookingforpeanuts.com).
- Pérez Gálvez, J. C., López-Guzmán, T., Buiza, F. C., & Medina-Viruel, M. J. (2017). Gastronomy as an element of attraction in a tourist destination: the case of Lima, Peru. *Journal of Ethnic Foods*, 4(4), 254–261. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.11.002>
- Peru* . (2024). [Www.Wikipedia.Org](http://www.wikipedia.org) .
- Sandoval Mercedes. (2023, May 5). *Pineapple Sorbet Recipe* . [Www.Tasty.Com](http://www.tasty.com).
- Shenny Fierdha. (2019, January 4). *Japan Meets Peru at Fat Shogun Jakarta*. <https://www.nowjakarta.co.id/japan-meets-peru-at-fat-shogun-jakarta/>

Takenaka, A. (2019). “Nikkei Food” for Whom? Gastro-Politics and Culinary Representation in Peru. *Anthropology of Food*, 14. <https://doi.org/10.4000/aof.10065>

Westin Jakarta Hotel. (2024). [Www.Westinjakarta.Com](http://www.Westinjakarta.Com).