

FOOD PRESENTASI JAKA SET MENU (JAWA X BANGKA)

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

RISQIA SEPI MAULITA
201406097

JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

"FOOD PRESENTASI JAKA SET MENU (JAWA X BANGKA)"

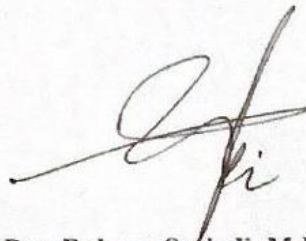
NAMA : RISQIA SEPI MAULITA
NIM : 2021406097
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



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



Drs. Rohyan Sosiadi, 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

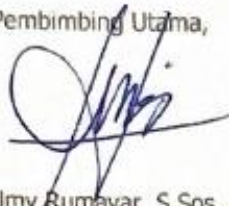
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

FOOD PRESENTATION JAKA SET MENU (JAWA X BANGKA)

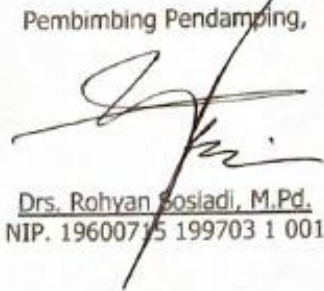
NAMA : Risqia Sepi Maulita
NIM : 2021406097
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,

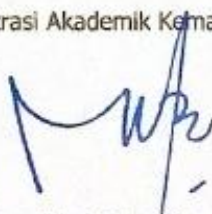


Dr. Cecep Ucu Rakhman, MM.
NIP. 19761229 200802 1 001

Bandung, 05 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Mahasiswa 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. 1975041 520021 2 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : RISQIA SEPI MAULITA
Tempat,tanggal lahir : Sungailiat, 23 Januari 2003
NIM : 2021406097
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul :

“FOOD PRESENTATION JAKA SET MENU (JAWA X BANGKA)
Ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan asil penjiplakan, pengutipan, penyusunan, oleh orang atau pihak lain atau car acara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan cuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah di tulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas di cantumkan ebagai 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 ini di temukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan diatas, atau pelanggaran atas etik ke ilmuuan, dan ata ada klaim terhadap ke aslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan saksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar – benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 13 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



Risqia Sepi Maulita

KATA PENGANTAR

Segala puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang atas Rahmat dan karunianya penulis mampu menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “FOOD PRESENTATION JAKA SET MENU (JAWA X BANGKA)” ini dengan tepat waktu. Tugas akhir ini di susun guna memenuhi persyaratan untuk mencapai gelar A.Md., Par (Ahli Madya Pariwisata) pada program studi seni kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyelesaian studi dan penulisan Tugas Akhir ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dan inovasi baik pengajaran, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu penulis menyampaikan penghargaan dan terimakasih yang tak terhingga kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, M.M, Par. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Kerti Utami B.A., M.M. Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.PAR., MP.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM. selaku ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par., selaku pembimbing utama penulis yang telah memberikan arahan, bimbingan, ide, dan inovasi terhadap pembuatan Tugas Akhir penulis.
6. Bapak Drs.Rohyan Sosiadi, M.Pd selaku pembimbing pendamping penulis yang telah memberikan arahan, bimbingan, ide, dan inovasi terhadap pembuatan Tugas Akhir Penulis.
7. Seluruh dosen ,staff pengajar, satpam, petugas kebersihan, mahasiswa dan bos seni kuliner yang sudah sangat berjasa dalam kelancaran praktikum selama saya kuliah di Poltekpar NHI Bandung.

8. Kedua Orang tua penulis, M.Subandi dan Liza Restuti. Tugas Akhir ini saya persembahkan ke pada kedua orang tua saya yang selama ini sudah mendukung dan berjuang bersama, dan juga memberikan kasih sayang, doa, dan cinta yang tiada henti. Perjuangan yang sangat luar biasa dan amat berarti bagi penulis.
9. Kepada keluarga besar saya terutama Anwar *family*, yang selalu mensupport dan memberi saya semangat. Dengan rasa syukur dan tulus, penulis mengucapkan terimakasih telah memberikan perhatian, doa, kasih sayang, menjadi support system dan memberikan dukungan yang tiada henti di setiap langkah penulis. Tugas akhir ini bentuk cinta dan perjuangan penulis untuk mereka.
10. Rekan - rekan kelas 6A Program Seni Kuliner Angkatan 2021 Poltekpar NHI Bandung. Yang selama ini sudah berjuang bersama sampai di titik ini.

Sebagai manusia yang tidak luput dari kesalahan, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, karena keterbatasan kemampuan dan kurangnya ilmu penulisan. Oleh karena itu, penulis memohon maaf dan bersedia menerima keritikan maupun saran yang membangun untuk Tugas Akhir penulis.

Bandung, Agustus 2024

Risqia Sepi Maulita

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Presentasi Makanan	1
1.2 Tujuan Penelitian	4
1.2.1 Tujuan Fomal	4
1.2.2 Tujuan Non Formal :.....	4
1.3 Usulan Makanan.....	5
1.3.1 Rangkaian Menu.....	6
1.3.2 Deskripsi Menu	8
1.4 Pengajuan Standar Resep	14
IWAK KETUMBAR GARENG.....	15
SALADA TEMPE MOUSSE.....	17
PINDANG OMBAK PANTAI.....	19
KEMANGI OIL.....	21
AYAM GALANTINE BELACAN.....	23
Sambel Kecap & Lalapan	25
ES ASAM HAMOY	26
KLEJONG QIA.....	27
1.5 Recipe cost, Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price	29
1.6 Daftar Nilai Gizi	36
1.7 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba.....	45
1.7.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi	45
1.7.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi	45
BAB II.....	46
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI.....	46
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	46
2.1.1 Working Plan.....	46
2.1.2. Penyusunan Proses Pembuatan Produk dalam Bentuk Matrix.....	54
2.1.3. Daftar Kebutuhan Peralatan	55
2.1.4. Time Table.....	56
2.1.5 Daftar Pembelian Bahan	57
2.2 Kegiatan Uji Coba Produk.....	61
2.3 Kekurangan dan Hambatan Dalam Proses <i>Trial</i>	77

<u>BAB III</u>	79
<u>PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</u>	79
3.1 <u>Persiapan Kegiatan</u>	79
3.2 <u>Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk</u>	81
3.3 <u>Evaluasi dari Penguji Sidang</u>	85
<u>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</u>	86
4.1 <u>Kesimpulan</u>	86
4.2 <u>Saran</u>	86
<u>DAFTAR PUSAKA</u>	87

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Resep Iwak Ketumbar Gareng	15
Tabel 1. 2 Resep Salada Tempe Mousse	17
Tabel 1. 3 Resep Pindang Ombak Pantai	19
Tabel 1. 4 Resep Nasi Rempah	22
Tabel 1. 5 Resep Ayam Panggang Belacan	23
Tabel 1. 6 Resep Sambel Kecap dan Lalapan	25
Tabel 1. 7 Resep Es Asam Hamoy	26
Tabel 1. 8 Resep Klejong Qia	27
Tabel 1. 9 Recipe Iwak Ketumbar Gareng	30
Tabel 1. 10 Recipe Cost Salada Tempe Mousse	31
Tabel 1. 11 Recipe Cost Pindang Ombak Pantai.....	32
Tabel 1. 12 Recipe Cost Jadah Ayam Belacan	33
Tabel 1. 13 Recipe Cost Es Asem Hamoy	34
Tabel 1. 14 Recipe Cost Klejong Qia.....	35
Tabel 1. 15 Nilai Gizi Iwak Ketumbr Gareng	37
Tabel 1. 16 Nilai Gizi Salada Tempe Mousse	38
Tabel 1. 17 Nilai Gizi Pindang Ombak Pantai.....	39
Tabel 1. 18 Nilai Gizi Kemangi Oil	40
Tabel 1. 19 Nilai Gizi Ketan Bakar	40
Tabel 1. 20 Nilai Gizi Ayam Galantine Belacan	41
Tabel 1. 21 Nilai Gizi Sambel Kecap dan Lalapan	42
Tabel 1. 22 Nilai Gizi Es Asem Hamoy	43
Tabel 1. 23 Nilai Gizi Klejong Qia	43
Tabel 2. 1 Working Plan Iwak Ketumbar Gareng	47

<u>Tabel 2. 1 Working Plan Iwak Ketumbar Gareng</u>	47
<u>Tabel 2. 2 Working Plan Salada Tempe Mousse</u>	48
<u>Tabel 2. 3 Working Plan Pindang Ombak Pantai.....</u>	49
<u>Tabel 2. 4 Working Plan Jadah Ayam Belacan.....</u>	50
<u>Tabel 2. 5 Working Plan Es Asem Hamoy.....</u>	52
<u>Tabel 2. 6 Working Plan Klejong Qia</u>	53
<u>Tabel 2. 7 Table Matrix</u>	54
<u>Tabel 2. 8 Daftar Kebutuhan Peralatan</u>	55
<u>Tabel 2. 9 Time Table H – 1</u>	56
<u>Tabel 2. 10 Time Table Hari Sidang</u>	57
<u>Tabel 2. 11 Purchasing List.....</u>	58
<u>Tabel 2. 12 Daftar Kegiatan Uji Coba (Iwak Ketumbar Gareng)</u>	62
<u>Tabel 2. 13 Daftar kegiatan Salada Tempe Mousse</u>	65
<u>Tabel 2. 14 Daftar Kegiatan Pindang Ombak Pantai</u>	67
<u>Tabel 2. 15 Daftar Kegiatan Trial Jadah Ayam Belacan</u>	69
<u>Tabel 2. 16 Daftar kegiatan Trial Es Asem Hamoy</u>	73
<u>Tabel 2. 17 Daftar Kegiatan Trial Klejong Qia</u>	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Sketsa Uya Sanga Gareng	8
Gambar 1.2 Sketsa Arem Jando Ketumbar Sumber	9
Gambar 1.3 Sketsa Pindang Ombak Pantai	10
Gambar 1.4 Sketsa Nasi Rempah Ayam Belacan	11
Gambar 1 5 Sketsa Es Asem Hamoy	12
Gambar 1 6 Sketsa Klejong Qia.....	13
Gambar 3.1 Dokumentasi Sidang	82

DAFTAR PUSAKA

- Achroni, D. (2017). *Belajar dari Makanan*. Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- DR. Taufiqurokhman, S. M. (2008). *KONSEP DAN KAJIAN*. Jakarta Pusat: Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Prof. Dr. Moestopo Beragama.
- Fatsecret. (2024, July 18). *fatsecret.co.id*. Retrieved from Fatsecret Indonesia: <https://www.fatsecret.co.id/Default.aspx?pa=m>
- Internasional Culinary Studio. (n.d.). *Future Learn*. Retrieved from Future Learn.
- Karina, S. M., & Amrihati, E. T. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Jakarta Selatan: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- kesbangpol, a. (2022, june 15). *kesbangpol.go.id*. Retrieved from kesbangpol.kulonprogokab: <https://kesbangpol.kulonprogokab.go.id/detil/534/kita-bangsa-maritim#>
- lena, M. (2018, april 25). *MardaLena @Dapoer_Lns*. Retrieved from Cookpad: <https://cookpad.com/id/resep/4814377-keripik-tahu-mafa>
- MathWorks. (2024). time table. *mathworks*.
- Mohamadi, R. F. (2022). Memahami Pentingnya Food Cost dalam Bisnis Restoran. *Mekari Jurnal*, 1.
- paytren, L. (2019, september 3). *cookpad*. Retrieved from cookpad: <https://cookpad.com/id/resep/10485439-ayam-masak-ketumbar-khas-belitung>
- plan, P. (n.d.).
- plan, p. (2024).
- Plan, P. (2024). Product Process Matrix. *Product Plan*.
- Setiati, D. (2008). Makanan Tradisional Masyarakat Bangka Belitung. *repositori.kemdikbud.go.id*, 4-19.
- Taylor, D. (2024, may 10). *The ascent a motley fool service*. Retrieved from Small Business: <https://www.fool.com/the-ascent/small-business/project-management/work-plan/>
- Tejasari. (2019). *Nilai Gizi Pangan Edisi 2*. Yogyakarta: Pustaka Panasea.
- Wahyuni, N. (2022). IMPLEMENTASI FUSION FOOD PADA MAKANAN TRADISIONAL. *JURNAL SOCIA AKADEMIKA*, 2.
- ws, O. (2023, march 20). *detik food*. Retrieved from detik food.

Zuhriyah, U. (2023, november 27). *Tirto.id*. Retrieved from Tirto.id:
<https://tirto.id/apa-saja-potensi-sumber-daya-alam-di-pulau-jawa-gSft>