

**PENGEMBANGAN MENU MAKANAN RESTORAN BONITO**

***FISH BAR KABUPATEN BADUNG***

**PROVINSI BALI**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
dalam menempuh studi pada program Diploma III



Disusun oleh :

**RANGGA WIJAYAKUSUMAH**

NIM: 2021406064

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

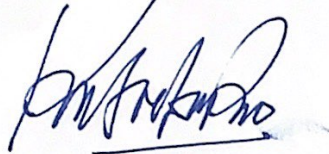
**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2024**

**PENGEMBANGAN MENU MAKANAN RESTORAN BONITO  
FISH BAR KABUPATEN BADUNG PROVINSI BALI  
TUGAS AKHIR**

NAMA : Rangga Wijayakusumah  
NIM : 2021406064  
JURUSAN : Perhotelan  
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

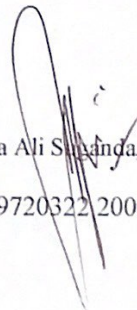
Pembimbing Utama



Sukarno Wibowo, SE., M.M.

NIP : 19731017 200605 1 001

Pembimbing Pendamping,



R Sondjana Ali Suardana, S.Sos, MM.Par.

NIP : 19720322 200502 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

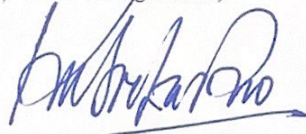
# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI / PROYEK AKHIR / TUGAS AKHIR

## “PENGEMBANGAN PRESENTASI PRODUK MAKANAN KHAS KABUPATEN KAMPAR, PROVINSI RIAU”

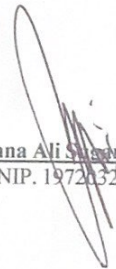
NAMA : Rangga Wijayakusumah  
NIM : 2021406064  
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Sondjana Ali Saadinda, S.sos., MM.Par  
NIP. 19720322 200502 001

Penguji I,



Dadang Suratman, S.ST.Par., M.M.Par.  
NIP. 19711210 200212 1 008

Penguji II,



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

Bandung, 08 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. 19750415200212001



## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Rangga Wijayakusuma  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung/12 Juni 2001  
NIM : 2021406064  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: "PENGEMBANGAN MENU MAKANAN RESTORAN BONITO FISH BAR KABUPATEN BADUNG, PROVINSI" 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, 13 Agustus 2024



Rangga Wijayakusuma

## KATA PENGANTAR

Segala Puji dan Syukur bagi Allah swt tuhan semesta alam atas rahmatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir dengan baik dan tepat waktu. 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

“PENGEMBANGAN MENU MAKANAN RESTORAN BONITO *FISH BAR* KABUPATEN BADUNG PROVINSI BALI”

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. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST. Par., MP. Par., CHE Selaku Ketua Jurusan Perhotelan
4. Bapak Rusna Purnama, A.MD., S.E., M.M. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner
5. Bapak SUKARNO WIBOWO, SE., M.M. selaku pembimbing 1 yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan arahan, kritik dan saran kepada penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir ini.

6. Bapak R Sondjana Ali Suganda, S.Sos, MM.Par. selaku pembimbing 2 atas waktu dan ketersediaan beliau atas bimbingan dan solusi dalam materi serta penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen serta staf pengajar Program Studi Seni Kuliner, atas seluruh dukungan, dorongan serta perhatian dan kebersamaannya hingga saat ini.
8. Kedua orangtua penulis yang senantiasa menyemangati dan memberi support selama berkuliah di Kota Bandung terutama di saat penyusunan tugas akhir ini.
9. Rekan-rekan di Seni Kuliner kelas 6B sebagai teman seperjuangan dalam menempuh studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
10. Para narasumber yang telah membantu penulis dengan membagi ilmu sehingga dapat terkumpulnya informasi untuk menyusun tugas akhir ini.
11. 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.

## DAFTAR ISI

|                                                                      |             |
|----------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>                                       | <b>i</b>    |
| <b>SURAT PERNYATAAN .....</b>                                        | <b>ii</b>   |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                                           | <b>iv</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                               | <b>vi</b>   |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                            | <b>viii</b> |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                            | <b>x</b>    |
| <b>BAB 1 .....</b>                                                   | <b>1</b>    |
| <b>PENDAHULUAN.....</b>                                              | <b>1</b>    |
| 1. Latar Belakang .....                                              | 1           |
| 2. Tujuan Penelitian .....                                           | 3           |
| 2.1 Tujuan Formal.....                                               | 3           |
| 2.2 Tujuan Operasional.....                                          | 3           |
| 3. Usulan Produk Makanan .....                                       | 3           |
| 3.1 Perencanaan Menu .....                                           | 3           |
| 3.2 Rangkaian Menu .....                                             | 4           |
| 3.3 Penjelasan Produk.....                                           | 5           |
| 3.4 Tinjauan Produk.....                                             | 7           |
| a. Tema Masakan .....                                                | 7           |
| 3.5 Jenis Masakan .....                                              | 7           |
| 1.1 Pengajuan Resep .....                                            | 10          |
| 3.6 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost dan Selling Price</i> ..... | 22          |
| 3.7 Daftar Nilai Gizi .....                                          | 27          |
| 3.8 Lokasi dan waktu penelitian .....                                | 33          |
| <b>BAB 2 .....</b>                                                   | <b>34</b>   |

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRODUK .....</b>    | <b>34</b> |
| 1. Perencanaan Latihan Persentasi Produk.....       | 34        |
| 1.1 <i>Working plan</i> .....                       | 34        |
| 1.2 <i>Time Table</i> .....                         | 38        |
| 2. Matrix Perencanaan Produk .....                  | 41        |
| 3. Kebutuhan Alat dan Bahan Baku .....              | 42        |
| 4. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....      | 46        |
| 5. Kendala dan Hambatan .....                       | 54        |
| <b>BAB III.....</b>                                 | <b>55</b> |
| <b>PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....</b> | <b>55</b> |
| <b>BAB IV .....</b>                                 | <b>60</b> |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                         | <b>61</b> |



## DAFTAR TABEL

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1. 1 USULAN RESEP (Pengembangan) Smoke Beef Canape.....          | 11 |
| Tabel 1. 2 USULAN RESEP (Pengembangan) Bonito Salad .....              | 13 |
| Tabel 1. 3 USULAN RESEP (Pengembangan) Dumpling Seafood Consone .....  | 14 |
| Tabel 1. 4 USULAN RESEP (Pengembangan) Barramundi Fetuchini .....      | 15 |
| Tabel 1. 5 USULAN RESEP (Pengembangan) Chocolate Tart .....            | 17 |
| Tabel 1. 6 USULAN RESEP (Pengembangan) Sparkling Javanese Tamarind.... | 18 |
| Tabel 1. 7 Smoke Beef Canape .....                                     | 21 |
| Tabel 1. 8 Bonito Salad.....                                           | 21 |
| Tabel 1. 9 Dumpling Seafood Consome .....                              | 22 |
| Tabel 1. 10 Barramundi Feticinne.....                                  | 22 |
| Tabel 1. 11 Chocolate Tart.....                                        | 23 |
| Tabel 1. 12 Sparkling Javanese .....                                   | 22 |
| Tabel 1. 13 Kandungan Gizi Smoke Beef Canape.....                      | 25 |
| Tabel 1. 14 Kandungan Gizi Bonito Salad .....                          | 26 |
| Tabel 1. 15 Kandungan Gizi Dumpling Seafood Consome.....               | 26 |
| Tabel 1. 16 Kandungan Gizi Barramundi Fetucini .....                   | 27 |
| Tabel 1. 17 Kandungan Gizi Chocolate Tart .....                        | 28 |
| Tabel 1. 18 Kandungan Gizi Sparkling Javanese Tamarind (3 Porsi) ..... | 29 |
| Tabel 1. 19 Total Kandungan Gizi.....                                  | 29 |
| Tabel 2. 1 Working Plan Smoke Beef Canape.....                         | 32 |
| Tabel 2. 2 Working Plan Bonito Salad.....                              | 32 |
| Tabel 2. 3 Working Plan Dumpling Seafood Consome.....                  | 33 |
| Tabel 2. 4 Working Plan Barramundi Fetucinne .....                     | 34 |
| Tabel 2. 5 Working Plan Chocolate Tart .....                           | 35 |
| Tabel 2. 6 Working Plan Sparkling Javanese Tamarind.....               | 35 |
| Tabel 2. 7 Time Table Sebelum Sidang.....                              | 36 |
| Tabel 2. 8 Time Table Saat Sidang .....                                | 37 |
| Tabel 2. 9 Matrix Perencanaan Produk .....                             | 39 |
| Tabel 2. 10 Kebutuhan Peralatan .....                                  | 40 |

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| Tabel 2. 11 Daftar Bahan dan Pangan.....                | 41 |
| Tabel 2. 12 Pembuatan Smoke Beef Canape .....           | 43 |
| Tabel 2. 13 Pembuatan Bonito Salad .....                | 46 |
| Tabel 2. 14 Pembuatan Dumpling Seafood Consome .....    | 46 |
| Tabel 2. 15 Pembuatan Barramundi Fetucinne .....        | 49 |
| Tabel 2. 16 Pembuatan Chocolate Tart.....               | 51 |
| Tabel 2. 17 Pembuatan Sparkling Javanese Tamarind ..... | 52 |

## DAFTAR GAMBAR

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Gambar 1. 1 Plating..... | 8  |
| Gambar 1. 2 Plating..... | 8  |
| Gambar 1. 3 Plating..... | 9  |
| Gambar 1. 4 Plating..... | 9  |
| Gambar 1. 5 Plating..... | 10 |
| Gambar 1. 6 Plating..... | 10 |

## DAFTAR PUSTAKA

- Cahyani, Agnes Cintya. 2020. *Upaya Logistic Dalam Mengendalikan Food Cost Pada Hotel Grand Dafam Signature Surabaya*. (Thesis, Fakultas Vokasi, Universitas Airlangga: Surabaya). Diakses dari <https://lib.unair.ac.id/wplib/>
- Mohamadi, Rijal Fahmi. (2022, 01 Juni). *Memahami Pentingnya Food Cost dalam Bisnis Restoran*. Diakses pada 12 Mei 2024, dari <https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/>
- Cheong, John. (2023, 14 September). *Cara Menghitung Foodcost dan Contohnya pada Bisnis Restoran*. Diakses pada 12 Mei 2024, dari <https://www.staffany.id/blog/cara-menghitung-food-cost/>
- Wiyata, Ilk Bakti. (2023, Desember). *Gizi adalah? Ini Pengertian dan Penjelasannya*. Di akses pada 12 Mei 2024, dari <https://iik.ac.id/blog/gizi-adalah-ini-pengertian-dan-penjelasannya/>
- Khairunnisa, D. F. (2022). *Peralatan Dapur : Pengertian, Jenis, Fungsi dan Manfaat*. Interiordesign.Id. <https://interiordesign.id/peralatan-dapur-pengertian-jenis-fungsi-dan-manfaat/>
- Mellati, S. (2021). *Tingkatkan Efektivitas Kerja Menggunakan Work Plan!* Linovhr. <https://www.linovhr.com/work-plan/#1>
- CDP Kiki Prasetya at Bonito Fish Bar (2023)
- Mauri Group – Mauri & Bonito. *GROUP*, 2021
- Commis Pastry Joana at Bonito Fish Bar (2023)

Akhmad, Dias. 2015. Pengertian dan Fungsi Mise En Place. Diakses 2 Juni 2019

*Food Cost*. (2023, Februari 16). From [www.posist.com](http://www.posist.com):  
<https://www.posist.com/restauranttimes/restro-gyaan/food-cost-formula.html>

*Pai Susu*. (2023, Februari 01). From [Wikipedia.com](http://Wikipedia.com):  
[https://id.wikipedia.org/wiki/Pai\\_susu](https://id.wikipedia.org/wiki/Pai_susu)

*Sejarah bali*. (2023, Mei 02). From [wikipedia.com](http://wikipedia.com):  
<https://id.wikipedia.org/wiki/Bali>

Administrator empatpilar. (2023, Juli 10). *Pengertian Time Schedule : Kegunaan dan Cara Membuat Secara Lengkap*. Retrieved Mei 31, 2024 from [empatpilar.com](http://empatpilar.com):

<https://www.empatpilar.com/pengertian-time-schedule/> Afsheena,

Artrisdyanti, R. O. (2023, April 19). *Groceries dan Perishable: Pengertian, Contoh, dan Cara Penyimpanannya*. Retrieved Mei 31, 2024 from [KOMPAS.com](http://KOMPAS.com):  
<https://www.kompas.com/skola/read/2023/04/19/090000769/groceries-dan-perishable--pengertian-contoh-dan-cara-penyimpanannya>

Desthian, R. (2022, Oktober 29). *Makanan Khas Bali* . From [detik.com](http://detik.com):  
<https://www.detik.com/bali/kuliner/d-6371471/25-makanan-khas-bali-yang-enakdan-wajib-dicoba-saat-berlibur>

D'Inspira Chicken. (2023, December 9). *Ikan Kopiek Indak Batulang Kuliner Terkenal Khas Kampar*. Retrieved april 23, 2023 from D'Inspira Chicken:  
<https://www.dinspirachicken.com/blog/ikan-kopiek-indak-batulang-kuliner-terkenalkhas-kampar-6433/>



Estofany, F. (2022, Juli 30). *Konsep Dasar dan Sejarah Perkembangan Ilmu Gizi*.

Retrieved April 23, 2024 from KEMENKES Ditjen Yankes:

<https://www.dinspirachicken.com/blog/ikan-kopiek-indak-batulang-kuliner-terkenalkhas-kampar-6433/>

Fitriani, A. N. (2024, Januari 24). *5 Ciri Khas Makanan Melayu yang Membuatnya Banyak*

Sendari, A. A. (2021). *6 Jajanan Khas Gresik yang Paling Hits dan Unik, Menarik Dicipi*. Liputan6.Com.

<https://www.liputan6.com/surabaya/read/4597319/6-jajanan-khas-gresik-yang-paling-hits-dan-unik-menarik-dicipi?page=7>

*What is Mise En Place?* (n.d.).

<https://www.webstaurantstore.com/blog/2886/what-is-mise-en-place.html>

Yasmin, P. (2021). *Pengertian Matriks, Notasi, Ordo, dan Transpose Lengkap Soalnya*. Detik.Com. <https://www.detik.com/edu/edutainment/d-5648754/pengertian-matriks-notasi-ordo-dan-transpose-lengkap-soalnya>

Yulyani, S. (2013). tinjauan atas rencana kerja dan anggaran (RKA) pada PT. Kereta Api Indonesia (PERSERO) DAOP 2 BANDUNG. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.