

FOOD PRESENTATION SET MENU JALADRI
(INDONESIA X JEPANG)

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

NITA WULANDARI

Nomor Induk Mahasiswa: 2021406085

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

"FOOD PRESENTATION SET MENU JALADRI (INDONESIA X JEPANG)"

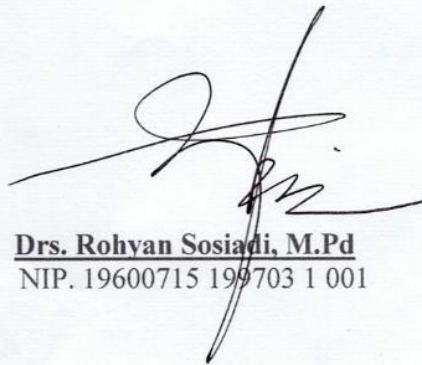
NAMA : Nita Wulandari
NIM : 2021406085
JURUSAN : Seni Kuliner
PROGRAM STUDI : Hospitaliti

Pembimbing Utama,



Nur Komariah, S.Sos., M. Pd.
NIP. 19660606 199303 2 001

Pembimbing Pendamping,



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



KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

Jalan Dr. Setiabudhi No. 186 Bandung 40141
Telepon (022) 2011456; Faksimile (022) 2012097; Laman www.stp-bandung.ac.id



MEMO

Yth. : Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama
Dari : - Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par.
- Dr. Cecep Ucu Rakhman, MM.
Hal : ***Bimbingan Perbaikan Tesis/Skripsi/Proyek Akhir/Tugas Akhir***

Dengan ini menyatakan bahwa mahasiswa yang namanya tersebut di bawah ini :

Nama : Nita Wulandari
NIM : 2021406085
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Telah menyelesaikan perbaikan Tesis/Skripsi/Proyek Akhir/Tugas Akhir dengan **BAIK**

Bandung, 05 Agustus 2024

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

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

disetujui

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

Drs. Rohyan Sugiadi, M.Pd.
NIP. 19600715 199703 1 001
Pembimbing Pendamping

Mengetahui,

Bandung, 05 Agustus 2024

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA.,MM.Par.,CHE

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nita Wulandari
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 25 Desember 2022
NIM : 2021406085
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
FOOD PRESENTATION SET MENU JALADRI (INDONESIA X JEPANG)
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, 24 April 2024

Vaga membuat Pernyataan,

 
Nita Wulandari

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan karunia-Nya, serta keluarga penulis yaitu Neneng Rusmatika selaku ibu dari penulis dan Engkus Kusnadi selaku ayah dari penulis, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul. ***“FOOD PRESENTATION SET MENU JALADRI (INDONESIA X JEPANG)”***

Adapun tujuan utama penyusunan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan program Pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam menyelesaikan tugas akhir ini, penulis menyadari bahwa selama penyusunan ini banyak mendapat bimbingan, dukungan, dan motivasi dari berbagai pihak, sehingga dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CHE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.PAR., MP.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. Par. selaku Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktu untuk membimbing, mendukung, serta memberikan arahan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd. selaku Pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk membimbing, mendukung, serta memberikan arahan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen dan Staf Pengajar dari Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

8. Rekan-rekan kelas 6A Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung Angkatan 2021, Disry Ayuni Lestari dan Fanisa Latifa Zahra atas dukungan dan waktu bersama selama menempuh studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

9. Seluruh pihak yang telah memberikan dukungan bagi penulis dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini yang penulis tidak dapat sebutkan namanya satu per satu.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa usulan penelitian ini masih jauh dari kata selesai dan sempurna. Oleh karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang penulis miliki, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang membangun bagi Tugas Akhir penulis.

Bandung, Agustus 2024

Nita Wulandari

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penulisan.....	3
1.2.1. Tujuan Formal.....	3
1.2.2. Tujuan Operasional.....	3
1.3. Usulan Produk.....	3
1.3.1. Rangkaian Menu	4
1.3.2. Deskripsi Produk.....	5
1.4. Tinjauan Masakan	9
1.4.1 Tema Makanan.....	9
1.5. Usulan Resep	11
1.6 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price.....	31
1.7 Daftar Nilai Gizi	36
1.8 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba.....	42
1.8.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi.....	42
1.8.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi.....	42
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI.....	43
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	43
2.1.1 Working Plan.....	43
2.1.2 Time Table.....	50
2.1.3 Daftar Kebutuhan dan Pembelian Bahan	50
2.1.4 Daftar Kebutuhan dan Peralatan	51
2.1.5 Menu Makanan yang Akan Disiapkan di Rumah.....	52
2.1.6 Menu Makanan yang Akan Dibuat di Ruang Uji Sidang	52
2.1.7 Matrix Perencanaan Pembuatan Produk Makanan	53

2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	53
2.3 Kendala dan Hambatan	54
DAFTAR PUSTAKA.....	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Narasumber	3
Tabel 1. 2 Usulan Resep Takoyaki	14
Tabel 1. 3 Usulan Resep Gurita Rica-Rica	15
Tabel 1. 4 Usulan Resep Sambal Dabu-Dabu	17
Tabel 1. 5 Usulan Resep Soft Kani Maki.....	18
Tabel 1. 6 Usulan Resep Bakso Ikan	20
Tabel 1. 7 Usulan Resep Sup Ikan.....	22
Tabel 1. 8 Usulan Resep Lobster Saus Telor Asin.....	23
Tabel 1. 9 Usulan Resep Ketan Bakar	24
Tabel 1. 10 Usulan Resep Salad dengan Sesame Dressing.....	26
Tabel 1. 11 Usulan Resep Mochi.....	26
Tabel 1. 12 Usulan Resep Pudding Custard Cendol.....	27
Tabel 1. 13 Usulan Resep Cold Brew Sencha.....	29
Tabel 1. 14 Usulan Resep Kunyit Asam	30
Tabel 1. 15 Biaya Makan Cakra	32
Tabel 1. 16 Biaya Makan Cakra	33
Tabel 1. 17 Biaya Makanan Sanmata	34
Tabel 1. 18 Biaya Makanan Tustha	35
Tabel 1. 19 Biaya Makanan Abhipraya.....	36
Tabel 1. 20 Biaya Makanan Suwa	36
Tabel 1. 21 Harga Jual Set Menu	37
Tabel 1. 22 Nilai Gizi Cakra	38
Tabel 1. 23 Nilai Gizi Diandra	39

Tabel 1. 24 Nilai Gizi Sanmata	40
Tabel 1. 25 Nilai Gizi Tustha	41
Tabel 1. 26 Nilai Gizi Abhipraya.....	42
Tabel 1. 27 Nilai Gizi Suwa	42
Tabel 1. 28 Nilai Gizi Keseluruhan	43
Tabel 2. 1 Working Plan Cakra.....	45
Tabel 2. 2 Working Plan Diandra	45
Tabel 2. 3 Working Plan Sanmata	46
Tabel 2. 4 Working Plan Tustha	46
Tabel 2. 5 Working Plan Abhipraya.....	47
Tabel 2. 6 Working Plan Suwa	47
Tabel 2. 7 Time Table Hari Sebelum Sidang.....	48
Tabel 2. 8 Time Table Hari Sidang	48
Tabel 2. 9 Daftar Kebutuhan dan Pembelian Bahan.....	50
Tabel 2. 10 Purchasing List.....	53
Tabel 2. 11 Daftar Kebutuhan Peralatan	55
Tabel 2. 12 Daftar Kegiatan Pembuatan Produk Makanan di Rumah.....	56
Tabel 2. 13 Daftar Kegiatan Pembuatan Produk Makanan di Ruang Uji Sidang.....	58
Tabel 2. 14 Matrix Perencanaan Pembuatan Produk Makanan.....	59
Tabel 2. 15 Latihan Presentasi Produk Gurita Rica-Rica	59
Tabel 2. 16 Latihan Presentasi Produk Takoyaki	60
Tabel 2. 17 Latihan Presentasi Produk Tempura Kepiting Soka	62
Tabel 2. 18 Latihan Presentasi Produk Sambal Dabu-Dabu	63

Tabel 2. 19 Latihan Presentasi Produk Sushi Roll	64
Tabel 2. 20 Latihan Presentasi Produk Bakso Ikan	66
Tabel 2. 21 Latihan Presentasi Produk Sup Ikan.....	67
Tabel 2. 22 Latihan Presentasi Produk Ketan Bakar	68
Tabel 2. 23 Latihan Presentasi Produk Salad with Sesame Dressing	69
Tabel 2. 24 Latihan Presentasi Produk Lobster Saus Telor Asin.....	69
Tabel 2. 25 Latihan Presentasi Produk Mochi	71
Tabel 2. 26 Latihan Presentasi Produk Custard Pudding.....	72
Tabel 2. 27 Latihan Presentasi Produk Cold Brew Sencha.....	74
Tabel 2. 28 Latihan Presentasi Produk Kunyit Asam	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Sketsa Cakra	5
Gambar 1.2 Sketsa Diandra.....	6
Gambar 1.3 Sketsa Sanmata	7
Gambar 1.4 Sketsa Tustha	7
Gambar 1.5 Sketsa Abhipraya	8
Gambar 1.6 Sketsa Suwa.....	9

DAFTAR PUSTAKA

- JURNAL GEOGRAFI Geografi dan Pengajarannya*, vol. 20, 2022.
- Afsheena, Farrah. “Apa itu Fine Dining? Pengertian dan Panduan yang Benar.” *hotelier.id*, <https://hotelier.id/fine-dining/>.
- Naomichi, Ishige. *Makanan: Pandangan Lain tentang Sejarah Budaya Jepang*. 2006.
- Napitulu, Darmawan. “Hubungan Status Gizi Dengan Perkembangan Motorik Kasar Anak Balita 3-5 Tahun Di Puskesmas Kelurahan Harjosari 1 Kecamatan Medan Amplas Tahun 2018.”
- Professional Cooking, 6th Edition, College Version W/CD-ROM for India*. John Wiley & Sons, Incorporated, 2007.
- Sari, Tursina, & Sukanto. “Aplikasi Pemilihan Resep Masakan Berdasarkan Ketersediaan Bahan Masakan dengan Metode Simple Matching Coefficient (SMC).” *Jurnal Edukasi dan Penelitian Informatika*.
- BH Prasetyo · 2019
- Ali & Murianto, 2019. Pengaruh *Mise En Place* Terhadap Mutu Pelayanan *Restaurant* di Pulau Lombok, 14(2), 1967-1974
- Anton, Howard. 2004. *Aljabar Linear Elementer Versi Aplikasi*. Edisi Kedelapan. Erlangga: Jakarta.
- Assauri, Sofjan. (2008). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi 4. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.