

INOVASI SAJIAN DI CAFE B 10 DE BRAGA BY ARTOTEL BANDUNG

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir Diploma-III

Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Tahun Akademik 2023/2024



Disusun oleh :

MUHAMMAD NAZA ROFERTI FARREL

2021406052

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"INOVASI SAJIAN DI CAFE B 10 DE BRAGA BY ARTOTEL BANDUNG

NAMA : Muhammad Naza Roferti Farrel
NIM : 2021406052
JURUSAN : Seni Kuliner
PROGRAM STUDI : Hospitaliti

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Dr. Atang Sabur Safari, M. Sc.

NIP.19600105 199203 1 001



Nova Maulidian Hidavat, SE., M.M

NIP.19821216 201101 1 003

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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"INOVASI SAJIAN DI CAFÉ B10 DE BRAGA BY ARTOTEL BANDUNG

NAMA : Muhammad Naza Roferti Farrel
NIM : 2021406052
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Nova Maulidian Hidayat, A.M.d., Par., SE., M.M.
NIP : 19820107 201101 1 003

Penguji I,



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

Penguji II,

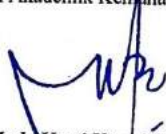


Dr. Cecep Ucu Rakhman, S.Sos., MM.
NIP.19761229 200802 1 001

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 19750415200212001

SURAT PERNYATAAN

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Naza Roferti Farel
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 2 November 2002
NIM : 2021406052
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"INOVASI SAJIAN DI B 10 CAFE DE BRAGA ARTOTEL BANDUNG"
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



MUHAMMAD NAZA ROFERTI FAREL

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT Yang Maha Pengasih dan Penyayang, yang telah memberikan kesehatan, kekuatan, dan kemudahan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul “**Inovasi Sajian di Cafe B10 De Braga by ARTOTEL Bandung**”

Penyusunan tugas akhir ini penulis lakukan sebagai salah satu syarat kelulusan pada Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitality, Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Di dalam penyusunan Tugas Akhir ini banyak hal yang penulis peroleh dalam memperoleh ilmu pengembangan kuliner.

Penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat menjadi penelitian yang berguna bagi semua pihak oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah mendukung penulis dalam menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir ini, dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Para Wakil Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.PAR., MP.PAR., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, S.E., MM. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dr. Atang Sabur Safari M.Sc. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan waktu, arahan, dan sarannya.
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, A.Md., SE, M.M selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan waktu, arahan, dan sarannya.
7. Bapak/ Ibu Dosen Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan kepada penulis.

8. Seluruh Manajemen dan Staf De Braga By Artotel Bandung yang telah memberikan informasi dan bantuan kepada penulis.
9. Seluruh Dosen dan Staf Akademik di lingkungan Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan informasi dan bantuan kepada penulis.
10. Sahabat-sahabat yang mengerjakan Tugas Akhir ini bersama-sama dan saling memberikan motivasi.
11. Rekan-rekan Formica 6B yang terlibat dalam penulisan Tugas Akhir ini.
12. Seluruh mahasiswa/i Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berjuang bersama selama tiga tahun ini.

Atas semua amal baik dan segala perhatian dan bantuan yang diberikan kepada penulis, semoga semua amal baik tersebut mendapat balasan kebaikan dari Allah SWT. Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca.

Bandung, Juli 2024

MUHAMMAD NAZA ROFERTI FARREL

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR TABEL	vii
BAB I	8
PENDAHULUAN	8
1.1. Latar Belakang.....	8
1.2. Tujuan Penelitian.....	11
1.2.1. Tujuan Formal.....	11
1.2.2. Tujuan Operasional.....	11
1.3. Usulan Produk	11
1.3.1. Perencanaan Menu.....	11
1.3.2. Rangkaian Menu	12
1.3.3. Deskripsi Produk.....	13
1.4. Tinjauan Produk	16
1.4.1. Tema Produk.....	16
1.4.2. Sketsa Produk	16
1.4.3. Usulan Resep	18
Spring Roll With Bangkok Sauce	18
SMOKE SALMON SALAD	21
LAKSA IGA	23
BEBEK REMPAH.....	27
1.4.4. Food Cost & Selling Price	34
1.4.5. Kandungan Nutrisi.....	43
BAB II	
PERENCANAAN PRESENTASI PRODUK	
2.1 Perencanaan Presentasi Produk	
2.1.1 working Plan	49
2.1.2 Time Tables	57
2.1.3 kendala dan Hambatan.....	75

BAB III	83
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	83
3.1 Dokumentasi	85
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	87
4.1 Kesimpulan	87
4.2 Saran	87
Daftar pustaka	89
Biodata Penulis	90

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 B10 CAFE De Braga	8
Gambar 1.2 Hotel De braga By Artotel	10
Gambar 1.3 gedung Sarinah	12
Gambar 1.4 plating Spring Roll	22
Gambar 1.5 Plating smoke salmon salad	22
Gambar 1.6 Plating Laksa Iga	22
Gambar 1.7 Plating Bebek Rempah	23
Gambar 1.8 Plating Tiramisu	23
Gambar 1.9 Plating Pineapple Pandan	23

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Resep Spring Roll	24
Tabel 1.2 Resep Bangkok Sauce	26
Tabel 1.3 Resep Smoke Salmon Salad	28
Tabel 1.4 Resep Italian Dressing	29
Tabel 1.5 Laksa Iga	30
Tabel 1.6 Pulled Roasted chicken	32
Tabel 1.7 sambal Bajak	33
Tabel 1.8 Bebek Rempah	34
Tabel 1.9 Nasi Putih	36
Tabel 1.10 Tumis Kangkung	37
Tabel 1.11 Sambal Matah	38
Tabel 1.12 Terong Chip	40
Tabel 1.13 Tiramisu	41
Tabel 1.14 Pineapple Pandan	42
Tabel 1.15 Food Costing Spring Roll with Bangkok sauce	43
Tabel 1.16 Food Costing Smoke Salmon Salad	44
Tabel 1.17 Food Costing Laksa Iga	45
Tabel 1.18 Food Costing Bebek Rempah	46
Tabel 1.19 Food Costing Tiramisu	47
Tabel 1.20 Food Costing Pineapple Pandan	48
Tabel 1.21 Costing Set menu	49
Tabel 1.22 kandungan Nutrisi Spring Roll with Bangkok Sauce	50
Tabel 1.23 kandungan Nutrisi Smoke Salmon Salad	51
Tabel 1.24 Kandungan Nutrisi Laksa Iga	52
Tabel 1.25 Kandungan Nutrisi Tiramisu	53
Tabel 1.26 Kandungan Nutrisi Pineapple Pandan	54
Tabel 2.1 working Plan Spring Roll	55
Tabel 2.2 Working plan Smoke Salmon Salad	57
Tabel 2.3 Working Plan Laksa Iga	58
Tabel 2.4 Working plan Nasi putih	59
Tabel 2.5 Working Plan Bebek Rempah	59
Tabel 2.6 Working Plan Sambal Matah	60
Tabel 2.7 working Plan Terong Chip	60
Tabel 2.8 Working Plan Tiramisu	61

Tabel 2.9 Working Plan Pineapple Pandan	62
Tabel 2.10 Matrix	63
Tabel 2.11 Time Tables Ujian Sidang Akhir	65
Tabel 2.12 Time Table Hari sidang	66
Tabel 2.13 Purchasing List	68
Tabel 2.14 Daftar Kebutuhan Alat Dapur	71
Tabel 2.15 pembuatan Spring Roll	72
Tabel 2.16 Pembuatan Smoke Salmon Salad	74
Tabel 2.17 Pembuatan Laksa Iga	75
Tabel 2.18 Pembuatan Bebek Rempah	76
Tabel 2.19 pembuatan Tiramisu	78
Tabel 2.20 pembuatan Pineapple Pandan	80
Tabel 3.1 Dokumen Sidang	85

DAFTAR PUSTAKA

- Adriyanti, A. W. (n.d.). *Pengertian Menu*. Retrieved April 24, 2024, from <http://repository.unimus.ac.id/2655/4/BAB%20II.pdf>
- dr. Kevin Adrian. (2021, May 5). *6 Manfaat Daging Bebek untuk Kesehatan*. Alodokter.Com.
- Setyawan, F. E. B., Purnamasari, L., & Hidayat, M. K. S. (2023). Literature Review: Peran Salmon Ovary Peptide pada Tata Laksana Komprehensif. *ARTERI: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 4(3), 145–149.
- Sisca. (2024, April 8). *Temukan 8 Manfaat Iga Sapi yang Jarang Diketahui*.
- Swastawati, F., Surti, T., Agustini, T. W., & Riyadi, P. H. (2013). Karakteristik kualitas ikan asap yang diproses menggunakan metode dan jenis ikan berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(3).
- Tarigan, R., Hardy, T., Hidayanti, N. H., & Korneilis, K. (2023). Penyuluhan Pelatihan Pengolahan Daging Bebek Menjadi Nugget di Desa Babakan Kabupaten Serang, Provinsi Banten. *BANTENESE: JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT*, 5(2), 505–515.