

**PENGEMBANGAN PRESENTASI HIDANGAN
MAJALENGKA, JAWA BARAT
PROPOSAL TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Diploma III
Program Studi Seni Kuliner
Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Disusun Oleh :

FARRELL NAZRA MARCHI

Nomor Induk Mahasiswa: 2021406079

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Farrell Nazra Marchi
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 2 Maret 2003
NIM : 2021406079
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRESENTASI HIDANGAN MAJALENGKA, JAWA BARAT
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
Yang membuat pernyataan,



Farrell Nazra Marchi

LEMBAR PENGESAHAN

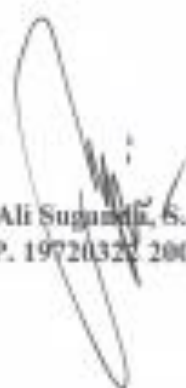
PENGEMBANGAN PRESENTASI HIDANGAN MAJALENGKA, JAWA BARAT

TUGAS AKHIR

NAMA : FARRELL NAZRA MARCHI
NIM : 2021406079
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



R. Sondjann Ali Sugandhi, S. Sos., MM Par.
NIP. 19720320 200502 1 001



Neva Maulidian Hidayat, A.Md., Par., SE., M.M
NIP. 19821216 201101 1 003

Bandung, 6 Agustus 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 HIDANGAN MAJALENGKA, JAWA BARAT

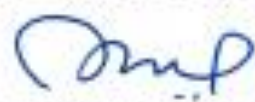
NAMA : FARRELL NAZRA MARCHI
NIM : 2021406079
PROGRAM STUDI : SENI KULINER (SKU)

Pembimbing Utama,


R. Sondjani Ali Sapanda, S.Sos., MM

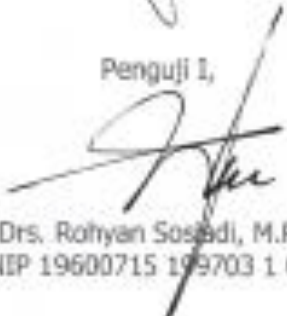
NIP. 19720322 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,

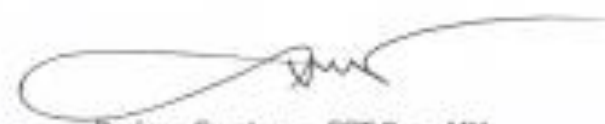

Nova Maulidian Hidayat, A.Md., Par.,
SE., M.M.

NIP. 19821216 201101 1 003

Penguji I,


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

Penguji II,


Dadang Suratman, SST.Par., MM.
NIP 19711210 200212 1 008

Bandung, 6 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. Anwar Masatip, MM.Par., CEE
NIP:19750415 20021 2 001



KATA PENGANTAR

Penulis berterima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa atas semua berkat dan kasih sayang yang telah dia berikan untuk menyelesaikan Tugas Akhir berjudul “PENGEMBANGAN PRESENTASI HIDANGAN MAJALENGKA, JAWA BARAT” dengan lancar dan tepat waktu. Penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada tingkat Diploma III pada jurusan Pariwisata, Program Studi Seni Kuliner (SKU). Dalam menyelesaikan proposal Tugas Akhir ini, penulis Mendapatkan banyak dukungan dari berbagai pihak terutama dari Ibu dan Ayah penulis, serta dalam kesempatan ini penulis juga sangat berterimakasih kepada Orang Tua penulis dikarenakan telah memberikan dukungan penuh kepada penulis terkait penyusunan proposal Tugas Akhir ini. Dalam kesempatan ini juga penulis mengucapkan terimakasih banyak kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par, selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM. Par., CHE., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudir Saepudin, SST. Par., MP. Par., CHE., Selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM., selaku Ketua Program Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM Par. dan Nova Maulidian Hidayat, A.Md.,Par., SE., Selaku dosen pembimbing yang senantiasa membimbing dan memberi bantuan serta arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen dan Staff yang telah memberikan ilmu dan pelajaran kepada penulis.

7. Ibu Tini Hartini karena telah bersedia menjadi narasumber dalam penulisan Tugas Akhir.
8. Keluarga karena selalu memberikan dorongan kepada penulis selama menjalani perkuliahan secara material dan moral.
9. Amanda Chika Cantika Salsabilla yang tidak ada hentinya memberikan dukungan kepada penulis.

Penulis berharap semoga dengan laporan penulisan Tugas Akhir ini dapat menambahkan pengalan dan berbagi ilmu untuk para pembaca. Penulis menyadari bahwa karya Tugas Akhir ini belum sempurna. Oleh karena itu penulis meminta dan memohon untuk kritik dan saran untuk membuat penulis lebih baik.

Bandung, Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Presentasi Masakan	3
1.2.1 Tujuan Formal	3
1.2.2 Tujuan Personal	3
1.3 Usulan Menu Kuliner Majalengka	3
1.3.1 Rangkaian Menu	4
1.4 Deskripsi Hidangan	5
1.4.1 Ikan Beunteur & Sambal Mangga	5
1.4.2 Pencok Katel & Kembang Simeut	6
1.4.3 Sop Dengkil Sapi	7
1.4.4 Duwet Sorbet Gula Cakar	8
1.4.5 Sate Domba, Nasi Merah, Ampas Kecap	9
1.4.6 Kue Awug	10
1.4.7 Legen	10
1.5 Usulan Resep	11
1.6 Food Costing, Dish Costing, Selling Price	23
1.7 Daftar Nilai Gizi	29
1.8 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba	34
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI MAKANAN	35
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Makanan	35
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	42
2.3 Kendala dan Hambatan	48
BAB III PELAKSANAAN UJIAN SIDANG	50
3.1 Persiapan Proses Ujian Sidang	50
3.2 Pelaksanaan Ujian Sidang Presentasi Produk	51
3.3 Evaluasi Kegiatan Sidang Presentasi Produk	54
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	55
4.1 Kesimpulan	55
4.2 Saran	55

DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

TABEL 1 NARASUMBER KEGIATAN FOOD PRESENTATION	3
TABEL 2 USULAN RESEP IKAN BEUNTEUR & SAMBAL MANGGA ...	11
TABEL 3 USULAN RESEP PENCOK KATEL	13
TABEL 4 USULAN RESEP KEMBANG SIMEUT	14
TABEL 5 USULAN RESEP SOP DENGKIL SAPI	15
TABEL 6 USULAN RESEP DUWET SORBET GULA CAKAR	17
TABEL 7 USULAN RESEP SATE DOMBA	18
TABEL 8 USULAN RESEP NASI MERAH	20
TABEL 9 USULAN RESEP TUMIS AMPAS KECAP	20
TABEL 10 USULAN RESEP KUE AWUG	21
TABEL 11 USULAN RESEP LEGEN	23
TABEL 12 FOOD COSTING IKAN BEUNTEUR SAMBAL MANGGA	24
TABEL 13 FOOD COSTING PENCOK KATEL & KEMBANG SIMEUT	25
TABEL 14 FOOD COSTING SOP DENGKIL SAPI	26
TABEL 15 FOOD COSTING DUWET SORBET GULA CAKAR	27
TABEL 16 FOOD COSTING TONGSENG KAMBING, NASI MERAH, TUMIS AMPAS KECAP	27
TABEL 17 FOOD COSTING KUE AWUG	28
TABEL 18 FOOD COSTING LEGEN	29
TABEL 19 KANDUNGAN GIZI IKAN BEUNTEUR & SAMBAL MANGGA	30
TABEL 20 KANDUNGAN GIZI PENCOK KATEL KEMBANG SIMEUT	30
TABEL 21 KANDUNGAN GIZI SOP DENGKIL SAPI	31
TABEL 22 KANDUNGAN GIZI DUWET SORBET GULA CAKAR	31
TABEL 23 SATE DOMBA	32
TABEL 24 KANDUNGAN GIZI NASI MERAH	32
TABEL 25 KANDUNGAN GIZI TUMIS AMPAS KECAP	32
TABEL 26 KANDUNGAN GIZI KUE AWUG	33
TABEL 27 TOTAL KANDUNGAN GIZI	33
TABEL 28 WORKING PLAN IKAN BEUNTEUR SAMBAL MANGGA	36
TABEL 29 WORKING PLAN PENCOK KATEL KEMBANG SIMEUT	36
TABEL 30 WORKING PLAN SOP DENGKIL	36
TABEL 31 WORKING PLAN DUWET SORBET GULA CAKAR	36
TABEL 32 WORKING PLAN SATE DOMBA, NASI MERAH, TUMIS AMPAS KECAP	37

TABEL 33 WORKING PLAN AWUG	37
TABEL 34 WORKING PLAN LEGEN	37
TABEL 35 MATRIKS PERENCANAAN KEGIATAN PEMBUATAN PRODUK	37
TABEL 36 TIME TABLE SEBELUM SIDANG H-1	38
TABEL 37 TIME TABLE SAAT SIDANG	39
TABEL 38 DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN	40
TABEL 39 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN	40
TABEL 40 PEMBUATAN IKAN BEUNTEUR SAMBAL MANGGA	42
TABEL 41 PEMBUATAN PENCOK KATEL KEMBANG SIMEUT	43
TABEL 42 PEMBUATAN SOP DENGKIL SAPI	44
TABEL 43 PEMBUATAN DUWET SORBET GULA CAKAR	45
TABEL 44 PEMBUATAN SATE DOMBA, NASI MERAH, AMPAS KECAP	45
TABEL 45 PEMBUATAN KUE AWUG	46
TABEL 46 PEMBUATAN LEGEN	47
TABEL 47 DOKUMENTASI PELAKSANAAN SIDANG PRESENTASI PRODUK	51

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 IKAN BEUNTEUR DAN SAMBAL MANGGA	6
GAMBAR 2 PENCOK KATEL & KEMBANG SIMEUT	7
GAMBAR 3 SOP DENGKIL SAPI	7
GAMBAR 4 DUWET SORBET GULA CAKAR	8
GAMBAR 5 SATE DOMBA, NASI MERAH, AMPAS KECAP	9

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Kesehatan Kabupaten Badung. (2022, December 5). *APA ITU GIZI SEIMBANG*. Diskes.Badungkab.Go.Id.
- Erha Aprili Ramadhoni. (2023, October 18). *Asal-usul Majalengka, Kabupaten dengan Sejarah Panjang*.
- Fat Secret. (2007). *Penghitung Kalori dan Pencatat Diet*. <https://www.fatsecret.co.id/>
- George, R. T. (1958). *Principles of Management*.
- Hanjaya, L. (2021, August 22). *Mengenal Istilah Mise En Place dalam Industri Kitchen Profesional*. Kompasiana.Com.
- Heizer, J., & Render, B. (2014). *Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan..*. Salemba Empat.
- Husen, A. (2010). *Manajemen Proyek (Perencanaan, Penjadwalan & Pengendalian Proyek)*.
- John, D., & Jane, S. (2023). *Job Planning and Scheduling in Manufacturing and Service Industries: An Integrated Approach* (Vol. 10).
- Majalengkakab.go.id. (2022, July 22). *Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin di rinci per Kecamatan di Kabupaten Majalengka, 2018*. Majalengkakab.Go.Id.
- Pratnyaman, A. (2023, August 14). *Beda Table D'hote, Ala Carte Dan Buffet Style*. Jogja Update.Com.
- Siti, H., & Kokom, K. (2023, April 18). *Resep dan Menu*. Staffnew.Uny.Ac.Id.
- STEKOM. (2023, March 5). *Kabupaten Majalengka*.
- Tini Hartini. (2024, April 3). *Wawancara Narasumber*.
- W. J. S. Poerwadarminta. (2006). *Kamus Umum Bahasa Indonesia*.
- Yuniaristanto, Muhammad, H., & Sayyidah, A. (2023). *Estimasi Biaya dan Total Cost Of Ownership*. Deepublish.

GAMBAR 6 KUE AWUG	10
GAMBAR 7 MISE EN PLACE PRESENTASI SIDANG AKHIR	50
GAMBAR 8 MISE EN PLACE PRESENTASI SIDANG AKHIR	51