

PENGEMBANGAN SAJIAN *FINE DINING* KULINER KOTA CILACAP

JAWA TENGAH

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Oleh:

FELIZIO HARTADI

Nomor Induk Mahasiswa: 2020406039

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA

NHI BANDUNG

2023

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan anugerah dan kasih – karuniaNya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang bertema *Food Presentation* dengan judul **“PENGEMBANGAN *FINE DINING* SAJIAN KULINER KOTA CILACAP JAWA TENGAH”**.

Tugas Akhir ini disusun dalam rangka memenuhi salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan Program Studi Diploma III Seni Kuliner (SKU) pada Politeknik Pariwisata NHI Bandung (PPNHIB).

Penulis mengucapkan terima kasih, terutama kepada kedua orang tua tercinta dan keluarga besar, atas doa, bantuan, dan kasih sayang mereka yang tak berhenti. Diakui bahwa ekspresi kepedulian ini telah memainkan peran penting dalam memastikan Tugas Akhir diselesaikan tepat waktu. Selain itu, penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang selalu memberikan karunia dan rahmatnya sehingga penulis dapat bernafas hingga saat ini.
2. Bapak Rachmat Hartadi selaku orang tua penulis yang menjadi narasumber dan yang meberikan dukungan selama penulisan Tugas Akhir ini berlangsung
3. Bapak Andar Danova L. Goeltom S.Sos., M.sc., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par.,CHE., Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik

Pariwisata Bandung.

5. Bapak Rusna Purnama, A.MD., S.E.,M.M., selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner.
6. Ibu Ayu Nurwitasari, S. AP., MM. Par., selaku dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan petunjuk dan dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM., selaku dosen Pembimbing Pendamping yang selalu meberikan saran dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir ini
8. Seluruh Dosen pengajar dan staff Program Studi Seni Kuliner.
9. Zalfa Choerunnisa selaku narasumber penulis yang membantu penulis selama penulisan Tugas Akhir ini berlangsung.
10. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan namanya yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir Ini.

Sebagai mahasiswa/mahasiswi Politeknik Pariwisata NHI Bandung Program Studi Seni Kuliner yang telah menyelesaikan Tugas Akhir, Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun.

Bandung, 23 Januari 2024



Penulis,

Felizio Hartadi

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Felizio Hartadi
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 21 April 2002
NIM : 2020406039
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

"PENGEMBANGAN SAJIAN *FINE DINING* KULINER
KOTA CILACAP, JAWA TENGAH"

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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 27 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,

FELIZIO HARTADI

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN SAJIAN *FINE DINING* KULINER KOTA CILACAP JAWA TENGAH

NAMA : Felizio Hartadi
NIM : 2020406039
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 27 Desember 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik,  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 SAJIAN *FINE DINING* KULINER KOTA CILACAP, JAWA TENGAH

NAMA : Felizio Hartadi
NIM : 2020406039
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


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

Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


Mandradhitva Kusuma Putra, SST. Par., MS.c
NIP.19851224 201101 1 010

Penguji II,


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

Bandung, 16 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc., CHE



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Sajian Fine Dining	1
1.1.1 Letak Geografis Kota Cilacap	2
1.1.2 Demografis Kota Cilacap	3
1.2 Tujuan.....	5
1.2.1 Tujuan Formal	5
1.2.2 Tujuan Operasional	5
1.3 Usulan Produk	5
1.3.1 Usulan Menu <i>Fine Dining</i>	6
1.3.2 Penjelasan Menu.....	7
1.3.3 Tabel Matriks Komposisi Menu	10
1.4 Sketsa Usulan Masakan Fine Dining	11
1.5 Tinjauan Produk	13
1.5.1 Standard Recipe.....	13
1.5.2 Recipe Costing	23
1.5.3 Nutritional Value	28
BAB 2 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	33
2.1 Perencanaan <i>Trial Food Presentation</i>	33
2.1.1 <i>Working Plan</i>	33
2.1.2 Matriks <i>Trial Food Presentation</i>	36
2.1.3 <i>Time Table</i>	37
2.1.4 Daftar Kebutuhan Perlengkapan Dapur	38
2.1.5 <i>Purchasing List</i>	39
2.2 Pelaksanaan <i>Trial Food Presentation</i>	41
2.3 Hambatan dalam <i>Trial Food Presentation</i>	47
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	49

3.1	Persiapan Kegiatan Pelaksanaan <i>Food Presentation</i>	49
3.2	Pelaksanaan Kegiatan <i>Food Presentation</i>	49
3.3	Evaluasi <i>Food Presentation</i> Oleh Penguji Sidang	58
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....		59
4.1	Kesimpulan.....	59
4.2	Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....		61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Gambar Letak Geografis Kota Cilacap	2
--	---

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Tabel Matriks Komposisi Menu	10
Tabel 1.2 Tabel Sketsa Penyajian Makanan	12
Tabel 1.3 Tahu Masak Cilacap	14
Tabel 1.4 Mendoan W/ <i>Fried</i> Yuthuk.....	16
Tabel 1.5 Sroto Sokaraja	17
Tabel 1.6 Nasi Leles	19
Tabel 1.7 Brekecek Pathak Jahan.....	21
Tabel 1.8 Bubur Sumsum Candil	22
Tabel 1.9 <i>Recipe Costing</i> Tahu Masak Cilacap.....	24
Tabel 1.10 <i>Recipe Costing</i> Mendoan with <i>fried</i> Yuthuk.....	25
Tabel 1.11 <i>Recipe Costing</i> Sroto Sokaraja	25
Tabel 1.12 <i>Recipe Costing</i> Nasi Leles.....	26
Tabel 1.13 <i>Recipe Costing</i> Brekecek Pathak Jahan	27
Tabel 1.14 <i>Recipe Costing</i> Bubur Sumsum with Candil.....	27
Tabel 1.15 Perhitungan <i>Selling Price</i>	28
Tabel 1.16 Nutritional Value Tahu Masak Cilacap.....	29
Tabel 1.17 Nutritional Value Mendoan with fried Yuthuk	29
Tabel 1.18 Nutritional Value Sroto Sokaraja.....	30
Tabel 1.19 Nutritional Value Nasi Leles	31
Tabel 1.20 Nutritional Value Brekecek Pathak Jahan	31
Tabel 1.21 Nutritional Value Bubur Sumsum with Candil.....	32
Tabel 1.22 Kandungan Kalori	32
Tabel 2.1 <i>Working Plan</i> Tahu Masak Cilacap	33
Tabel 2.2 <i>Working Plan</i> Mendoan w/ <i>Fried</i> Yuthuk	34
Tabel 2.3 <i>Working Plan</i> Sroto Sokaraja	34
Tabel 2.4 <i>Working Plan</i> Brekecek Pathak Jahan	35
Tabel 2.5 <i>Working Plan</i> Bubur Sumsum w/ <i>Candil</i>	36
Tabel 2.6 Matriks Pembuatan Produk	37
Tabel 2.7 Time Table Food Presentation.....	38
Tabel 2.8 Daftar Kebutuhan Peralatan Dapur	38

Tabel 2.9 <i>Purchasing List</i>	39
Tabel 2.10 Pelaksanaan Trial.....	42
Tabel 3.1 Tabel Lampiran Dokumentasi kegiatan <i>Food Pesentation</i>	50

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, Anindita Budi, and Nofiandri Setyasmara. 2023. "Rancang Bangun Aplikasi Food Costing Berbasis Mobile Apps." *JoMMiT : Jurnal Multi Media Dan IT* 6 (2): 29–37. <https://doi.org/10.46961/jommit.v6i2.635>.
- Coelho, Fábio Cunha, Enilce Maria Coelho, and Monika Egerer. 2018. "Local Food: Benefits and Failings Due to Modern Agriculture." *Scientia Agricola* 75 (1): 84–94. <https://doi.org/10.1590/1678-992x-2015-0439>.
- Drifanda, Valdyan, Antono Herry, and Purnomo Adhi. 2022. "Resiliensi Pertanian Sayuran Di Provinsi Jawa Tengah Berbasis Keunggulan Wilayah." *Seminar Nasional Ke-Indonesiaan VII*, no. November: 2410–29.
- Fitrianita, Elsa. 2019. *RESISTENSI NELAYAN DALAM PEMBANGUNAN PLTU CILACAP DESA MENGANTI KECAMATAN KESUGIHAN KABUPATEN CILACAP* 224 (11): 122–30.
- Gisslen, Wayne. 2015. *Professional Cooking by Wayne Gisslen Eight Edition*. Edited by Senior Acquisitions Editor Mary J. Cassells, Senior Developmental Editor Julie R. Kerr, Project Editor Andrea Brescia, Editorial Assistant Jenni Lee, Editorial Assistant Helen Seachrist, Senior Production Editor William A. Murray, Content Manager Micheline Frederick, et al. Eight. Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Ruth-McSwain, Amanda. 2012. "Eating Green: Coverage of the Locavore Movement." *Journal of Extension* 50 (5).
- Vinaya, Ni Luh, Tanjung Prasetyo, and Taruna Mudha Harisyana. 2021. "Analisis Penerapan Standar Resep Dan Kualitas Makanan Di Pizza Marzano Kota Kasablanka." *Management & Accounting Expose* 2 (1): 21–33. <https://doi.org/10.36441/mae.v2i1.94>.
- Wauran, Desliane. 2016. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produk Dan Penerapan Cost Plus Pricing Method Dalam Rangka Penetapan Harga Jual Pada Rumah Makan Soto Rusuk Ko ' Petrus Cabang Megamas." *Jurnal Emba* 4 (2): 652–61.
- Widyartini, Ni Putu, I Gst Putu Sudita Puryana, and Anak Agung Nanak Antarini. 2021. "Tinjauan Keamanan Pangan, Hygiene Sanitasi Dan Kandungan Gizi Makanan Tradisional Di Kabupaten Tabanan." *Meditory : The Journal of Medical Laboratory* 8 (2): 76–84. <https://doi.org/10.33992/m.v8i2.1136>.