

**PENGEMBANGAN PRODUK OCHAZUKE
DAN EBI TEMPURA DENGAN SAUS TENTSUYU**
(Disajikan dengan Edamame Halus, Acar Lobak Sakura, dan Tomat Wafu)

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir Diploma-III
Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung
Tahun Akademik 2024/2025



Disusun oleh:
DIMAS GALUH SATRIANING SUBROTO
2021406083

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

Pengembangan Produk Ochazuke dan Ebi Tempura dengan Saus Tentsuyu (Disajikan dengan Edamame Halus, Acar Lobak Sakura, dan Tomat Wafu)

NAMA : Dimas Galuh Satrianing Subroto
NIM : 2021406083
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,


RUSNA PURNAMA, SE., MM.
NIP. 197804152011011006

Pembimbing Pendamping,


NUR KOMARIAH, S.Sos., MM.
NIP. 196606061993032001

Penguji I,


R. SONDJANA A. SUGANDA, S.Sos., MM Par.
NIP. 197803222005021001

Penguji II,


SUKARNO WIBOWO SE., MM.
NIP. 197310172006051001

Bandung, 12 Desember 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama


Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 197103161996032001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 197504152002121001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : DIMAS GALUH SATRIANING SUBROTO
Tempat/Tanggal Lahir : KOTA BEKASI, 8 DESEMBER 2001
NIM : 2021406083
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"PENGEMBANGAN PRODUK OCHAZUKE DAN EBI TEMPURA DENGAN TENTSUYU SAUCE (DISAJIKAN DENGAN MASHED EDAMAME, SAKURA PICKLE DAIKON DAN DICED WAFU TOMATOES)"
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, 21 Oktober 2024

Yang membuat pernyataan,



Dimas Galuh Satrianing Subroto

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat, taufik, karunia dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini dengan judul **“PENGEMBANGAN PRODUK OCHAZUKE DAN EBI TEMPURA DENGAN SAUS TENTSUYU”**

Penyusunan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini dapat diselesaikan berkat bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Bapak DR. Anwar 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MP.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Bandung
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner, sekaligus Pembimbing Utama dalam penyusunan Tugas Akhir ini
5. Ibu Nur Komariah, S.Sos., M.M. selaku Pembimbing Pendamping dalam penyusunan Tugas Akhir ini

6. Seluruh Dosen, Staff Pengajar dan Karyawan Program Studi Seni Kuliner Polteknik Pariwisata NHI Bandung
7. Orang tua beserta keluarga tercinta yang selalu memberi semangat, dukungan, bimbingan, dan doa kepada penulis hingga akhir penyelesaian Tugas Akhir ini
8. Seluruh teman – teman *Culinary Arts* yang memberikan semangat dan berjuang bersama dalam menyusun Tugas Akhir ini
9. Narasumber yang sudah meluangkan waktunya untuk memberi informasi mengenai makanan Jepang
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun mengenai keutuhan Tugas Akhir yang akan disusun oleh penulis. Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat baik bagi penulis sendiri maupun bagi pembaca pada umumnya

Bandung, 20 Desember 2024

PENULIS

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Presentasi Produk	4
1.2.1 Tujuan Formal.....	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	4
1.3 Usulan Produk.....	5
1.4 Rangkaian Menu	5
1.5 Tinjauan Produk (Tema Masakan).....	6
1.5.1 Ochazuke.....	6
1.5.2 Ebi Tempura with Mashed Edamame and Tentsuyu Sauce.....	7
1.6 Pengajuan Resep.....	8
1.7 Food Cost, Dish Cost dan Selling Price.....	19
1.8 Daftar Nilai Gizi	22
1.9 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba.....	26
1.9.1 Lokasi dan Waktu Pelatihan Pembuatan Produk	26
1.9.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi Produk	26
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	27
2.1 Perencanaan Latihan Produksi.....	27
2.1.1 Working Plan.....	27
2.1.2 Time Table	29
2.1.3 Daftar Kebutuhan Bahan dan Purchasing List	33
2.1.4 Kebutuhan Alat	33
2.1.5 Menu Makanan yang Disiapkan di Rumah	34
2.1.6 Menu Makanan yang Disiapkan di Ruang Uji Sidang.....	35
2.1.7 Matrix Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk Makanan	35
2.2 Kegiatan uji Coba Presentasi Produk.....	37
2.3 Kekurangan dan Hambatan dari Proses Trial.....	43
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	45
3.1 Persiapan Mise en Place.....	45
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	46
3.3 Evaluasi/Hasil Masukan Tim Penguji	48
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	49

4.1 Kesimpulan.....	49
4.2 Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Usulan Resep Ochazuke	9
Tabel 1. 2 Usulan Resep Ebi Tempura dengan Saus Tentsuyu dan Edamame Halus	13
Tabel 1. 3 Usulan Resep Ebi Tempura dengan Saus Tentsuyu dan Edamame Halus	14
Tabel 1. 4 Usulan Resep Ebi Tempura dengan Saus Tentsuyu dan Edamame Halus	16
Tabel 1. 5 Usulan Resep Ebi Tempura dengan Saus Tentsuyu dan Edamame Halus	17
Tabel 1. 6 Usulan Resep Ebi Tempura dengan Saus Tentsuyu dan Edamame Halus	18
Tabel 1. 7 Costing Ochazuke	20
Tabel 1. 8 Costing Ebi Tempura dengan Saus Tentsuyu dan Edamame Halus.....	21
Tabel 1. 9 Perkiraan Harga Jual.....	22
Tabel 1. 10 Nilai Gizi Ochazuke.....	23
Tabel 1. 11 Nilai Gizi Ebi Tempura.....	25
Tabel 1. 12 Perkiraan Total Nutrisi.....	28
Tabel 2. 1 Perencanaan Kerja Ochazuke	28
Tabel 2. 2 Perencanaan Kerja Ebi Tempura dengan Edamame Halus and Saus Tentsuyu	28
Tabel 2. 3 Time Table 1 Hari Sebelum Sidang.....	30
Tabel 2. 4 Time Table Hari Sidang	30
Tabel 2. 5 Daftar Kebutuhan Bahan dan Purchasing List	32
Tabel 2. 6 Daftar Kebutuhan Alat.....	33
Tabel 2.7 Daftar Menu yang Disiapkan Di Rumah.....	34
Tabel 2.8 Daftar Menu yang Disiapkan Di Ruang Uji Sidang.....	35
Tabel 2.9 Tabel Matrix	36
Tabel 2.10 Proses Pembuatan Ochazuke	37
Tabel 2.11 Proses Pembuatan Ebi Tempura.....	41
Tabel 3.1 Dokumentasi Sidang.....	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Ochazuke	7
Gambar 1.2 Ebi Tempura dengan Saus Tentsuyu dan Edamame Halus	8

DAFTAR PUSTAKA

- Alexander, E. (2009). Dilemmas in evaluating planning, or back to basics: what is planning for?. *Planning theory & practice*, 10(2), 233-244.
- Bestor, C., Bestor, V. (2011). *Cuisine and Identity in Contemporary Japan* - Association for Asian Studies
- Block, L. G., & Morwitz, V. G. (1999). Shopping lists as an external memory aid for grocery shopping: Influences on list writing and list fulfillment. *Journal of Consumer Psychology*, 8(4), 343-375.
- Dalland, C. P., & Klette, K. (2014). Work-plan heroes: Student strategies in lower- secondary Norwegian classrooms. *Scandinavian Journal of Educational Research*, 58(4), 400-423.
- Davis, E. (2024, September 10). These Are the 25 Best Countries in the World | Best Countries | U.S. News. These Are the 25 Best Countries in the World | Best Countries | U.S. News (usnews.com)
- Engisch, P. (2020). Recipes and Culinary Creativity. *HUMANA. MENTE Journal of Philosophical Studies*, 13(38), 61-82.
- Fitchett, L. (2024). From Satay to Sambal: An Introduction To Indonesian Cooking
- Ganguli, R., & Roy, S. (2017). A study on course timetable scheduling using graph coloring approach. *international journal of computational and applied mathematics*, 12(2), 469-485.
- Great British Chefs in-hokkaido
- Isnaeni, S. (2020). Gunakan Banyak Rempah, Makanan Tradisional Indonesia Ternyata Sehat | GOODLIFE
- Jansen, M. B. , Watanabe, . Akira , Masai, . Yasuo , Sakamoto, . Taro , Hurst, . G. Cameron , Notehelfer, . Fred G. , Latz, . Gil , Masamoto, . Kitajima , Toyoda, . Takeshi and Hijino, . Shigeki (2024, September 20). Japan. Encyclopedia Britannica. <https://www.britannica.com/place/Japan>
- Japanese Taste. (2023, September 24). *Everything you need to eat in Hokkaido*. Japanese Taste. Retrieved September 22, 2024, from <https://japanesetaste.com/blogs/japanese-taste-blog/everything-you-need-to-eat->
- Leslie, P. H. (1945). On the use of matrices in certain population mathematics. *Biometrika*, 33(3), 183-212.

- Lymar, V., & Gumeniuk, O. (2019). Management of food cost in restaurant business. *Економіка і організація управління*, (3 (35)), 146-154.
- Motto Japan Media. (n.d.). *Exploring the four main islands of Japan*. Motto Japan Media. Retrieved September 22, 2024, from Exploring the Four Main Islands of Japan | Motto Japan Media - Japanese Culture & Living in Japan (motto-jp.com)
- Nayl, N. A., Aleem, M. A., & Qoura, O. The Impact of Technical Aspects for Kitchen Equipment on the Occupational Safety for Kitchen Staff.
- Okpanachi M. O., E. N. (2020). Mise En Place As Food Preparation Strategy For Working Class Homemakers in Abuja FCT Nigeria. *European Journal of Education Studies*.
- Schulze, M. B., Martínez-González, M. A., Fung, T. T., Lichtenstein, A. H., & Forouhi, N. G. (2018). *Food based dietary patterns and chronic disease prevention*. *BMJ*, k2396. doi:10.1136/bmj.k2396