

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER TABANAN BALI

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma-III



Disusun oleh :

VIKRI HERDIANSYAH

NIM : 2021406038

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER TABANAN BALI

NAMA : VIKRI HERDIANSYAH
NIM : 2021406038
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



NOVA MAULIDIAN HIDAYAT, A.Md.,Par.,SE., MM
NIP. 19821216 201101 1 003

Pembimbing Pendamping,



R. SONDJANA ALI SUGANDA, S.Sos., M.M.Par.
NIP. 19720322 200502 1 001

Bandung, 18 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

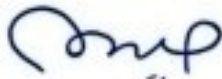
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER TABANAN BALI"

NAMA : VIKRI HERDIANSYAH
NIM : 2021406038
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Nova Maulidian Hidayat, A.Md., Par., SE., MM
NIP. 19821216 201101 1 003

Pembimbing Pendamping,



R. Sondjiana Ali Suganda, S.Sos., M.M.Par.
NIP. 19720322 200502 1 001

Penguji I,



Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 27 Desember 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Mahasiswa 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. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : VIKRI HERDIANSYAH
Tempat/Tanggal Lahir : BEKASI, 09 JUNI 2003
NIM : 2021406038
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER TABANAN BALI 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 Oktober 2024

Yang membuat pernyataan,



Vikri Hediensyah

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT. atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER TABANAN BALI”**. Pengembangan ini merupakan bagian dari upaya untuk mengembangkan kuliner tradisional Indonesia, dengan tujuan utama memperkenalkan kembali sajian khas daerah yang kaya akan nilai budaya dan cita rasa, agar tetap relevan dan diminati oleh masyarakat modern.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa Tugas akhir ini dapat terselesaikan karena dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, baik berupa moral maupun materi yang mendorong semangat penulis sehingga tugas ini terwujud. Maka dari itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, M.M. Par., CEE., 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 Pudir Saepudin, S.ST.PAR., MP.PAR., CHE, selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, A.Md.,S.E.,M.M. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Nova Maulidian Hidayat, S.E.,M.M. selaku Pembimbing utama yang telah membimbing serta memberikan saran dan arahan dalam pengerjaan Tugas Akhir ini.
6. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., M.M.Par. selaku Pembimbing Pendamping yang telah membimbing serta memberikan saran dan arahan dalam pengerjaan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Keluarga besar Joongla yang sudah memberi dukungan untuk berlatih pembuatan menu.
9. Serta keluarga, teman-teman dan seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu atas segala bimbingan dan bantuannya yang telah diberikan kepada penulis selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, baik susunan dan tata bahasa. Oleh karena itu segala kritik dan saran yang membangun akan sangat diterima dan diapresiasi agar penulis menjadi lebih baik kedepannya. Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Bandung, 29 Desember 2024

Vikri Herdiansyah

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	5
1.2.1. Tujuan Formal	5
1.2.2. Tujuan Operasional	5
1.3. Usulan Produk	6
1.4. Tinjauan Produk	7
1.4.1 <i>Appetizer</i> – Gerita Suna Cekuh.....	7
1.4.2 <i>Main Course</i> – Reuni Tum Ayam.....	8
1.5. Usulan Resep	10
1.6. Recipe Costing dan Dish Costing.....	25
1.7. Selling Price.....	25
1.8. Kandungan Gizi.....	28
1.9. Tempat dan Waktu Latihan Uji Coba Produk dan Presentasi Produk	36
1.9.1 Lokasi penelitian.....	36
1.9.2 Waktu penelitian	36
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	37
2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	37
2.1.1. Working Plan.....	37
2.1.2. <i>Time Table</i>	43
2.1.3. Daftar Kebutuhan Bahan	46
2.1.4. Kebutuhan Alat.....	49
2.1.5. Purchasing list	50

2.2.	Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	51
2.3.	Kekurangan dan Hambatan saat proses uji coba	58
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK		59
3.1.	Proses Ujian Sidang.....	59
3.2.	Pelaksanaan Ujian Sidang	60
3.3.	Penilaian dan Evaluasi.....	62
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		63
4.1.	Kesimpulan.....	63
4.2.	Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....		64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Sketsa Gerita Sun Acekuh.....	7
Gambar 1. 2 Sketsa Reuni Tum Ayam.....	8
Gambar 2. 1 Kupas kelapa	51
Gambar 2. 2 Masak kelapa dengan simple syrup.....	51
Gambar 2. 3 Kupas kentang hingga bersih	51
Gambar 2. 4 stir diatas pan hingga matang	52
Gambar 2. 5 Masak gurita.....	52
Gambar 2. 6 Haluskan bawang putih, kencur dan bumbu lainnya,.....	52
Gambar 2. 7 Platting	53
Gambar 2. 8 Mise En place	54
Gambar 2. 9 Potong kangkung.....	54
Gambar 2. 10 Cuci taugé.....	55
Gambar 2. 11 Cuci kacang panjang	55
Gambar 2. 12 Rebus daun pepaya.....	55
Gambar 2. 13 Slice jamur champignon.....	55
Gambar 2. 14 Tumis bumbu putih	56
Gambar 2. 15 Masak base kari.....	56
Gambar 2. 16 Masak base bumbu mak beng,	56
Gambar 2. 17 Filleting paha ayam	57
Gambar 2. 18 stir dan olesi bumbu bakaran.....	57
Gambar 2. 19 Sangrai kelapa parut hingga harum	58
Gambar 2. 20 Platting, Assembling semua kondime	58
Gambar 3. 1 Mise en place.....	60
Gambar 3. 2 Proses Memasak saat sidang	60
Gambar 3. 3 Proses Plating sajian.....	61
Gambar 3. 4 Sajian Appetizer	61
Gambar 3. 5 Sajian Main course	61
Gambar 3. 6 Penilaian oleh penguji 1	61
Gambar 3. 7 Penilaian oleh penguji 2	61

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Usulan Resep Saus Suna Cekuh.....	11
Tabel 1. 2 Usulan Resep Potato Bread.....	12
Tabel 1. 3 Usulan Resep Aragula Dressing Embe	13
Tabel 1. 4 Usulan Resep Gurita Mosaic.....	14
Tabel 1. 5 Usulan Resep <i>Candied Coconut</i>	15
Tabel 1. 6 Usulan Resep <i>Candied Cherry Tomato</i>	16
Tabel 1. 7 Usulan Resep Sorgum Masak Mak Beng	17
Tabel 1. 8 Usulan Resep Saus Kari Menyan.....	18
Tabel 1. 9 Usulan Resep Serombotan	19
Tabel 1. 10 Usulan Resep Serombotan	20
Tabel 1. 11 Usulan Resep Sambal Embe Emulsion.....	21
Tabel 1. 12 Usulan Resep Tum Ayam	22
Tabel 1. 13 Usulan Resep Tum Ayam	23
Tabel 1. 14 Usulan Resep Kripik Bawang	24
Tabel 1. 15 Food Costing Dan Dish Costing	26
Tabel 1. 16 Kandungan Gizi Saus Suna Cekuh	28
Tabel 1. 17 Kandungan Gizi Potato Bread	29
Tabel 1. 18 Kandungan Gizi Arugula Dressing Embe.....	29
Tabel 1. 19 Kandungan Gizi Gurita Mosaic	30
Tabel 1. 20 Kandungan Gizi <i>Candied Coconut</i>	30
Tabel 1. 21 Kandungan Gizi <i>Candied Cherry Tomato</i>	30
Tabel 1. 22 Total Kandungan Gizi Gerita Sun Acekuh	31
Tabel 1. 23 Kandungan Gizi Sorgum Masak Beng	31
Tabel 1. 24 Kandungan Gizi Saus Kari Menyan	32
Tabel 1. 25 Kandungan Gizi Serombotan.....	33
Tabel 1. 26 Kandungan Gizi Sambal Embe Emulsion.....	34
Tabel 1. 27 Kandungan Gizi Tum Ayam.....	34
Tabel 1. 28 Kandungan Gizi Kripik Bawang.....	35
Tabel 1. 29 Total Kandungan Gizi Gerita Sun Acekuh	35
Tabel 2. 1 Working Plan Gerita Sun Acekuh (Saus Suna Cekuh).....	38
Tabel 2. 2 Working Plan Gerita Sun Acekuh (Potato Bread)	38
Tabel 2. 3 Working Plan Gerita Sun Acekuh (Arugula Dressing Embe)	39
Tabel 2. 4 Working Plan Gerita Sun Acekuh (Gurita Mosaic)	39
Tabel 2. 5 Working Plan Gerita Sun Acekuh (<i>Candied Coconut</i>).....	40
Tabel 2. 6 Working Plan Gerita Sun Acekuh (<i>Candied Cherry Tomato</i>).....	40
Tabel 2. 7 Working Plan Reuni Tum Ayam (<i>Sorgum Masak Mak Beng</i>)	40
Tabel 2. 8 Working Plan Reuni Tum Ayam (<i>Saus Kari Menyan</i>).....	41
Tabel 2. 9 Working Plan Reuni Tum Ayam (<i>Serombotan</i>)	41
Tabel 2. 10 Working Plan Reuni Tum Ayam (<i>Sambal Embe Emulsion</i>).....	42
Tabel 2. 11 Working Plan Reuni Tum Ayam (<i>Tum Ayam</i>).....	42

Tabel 2. 12 Working Plan Reuni Tum Ayam (<i>Kripik Bawang</i>)	43
Tabel 2. 13 <i>Time Table</i> Uji Coba Produk	44
Tabel 2. 14 <i>Time Table</i> Presentasi Produk (H-1 Sidang).....	45
Tabel 2. 15 Time Table Presentasi Produk (Hari-H Sidang)	45
Tabel 2. 16 Kebutuhan Bahan (Gerita Sun Acekuh).....	47
Tabel 2. 17 Kebutuhan Bahan (Reuni Tum Ayam)	48
Tabel 2. 18 Daftar Kebutuhan Alat	49
Tabel 2. 19 Daftar Kebutuhan Bahan.....	50
Tabel 2. 20 Appetizer	51
Tabel 2. 21 Main Course	54
Tabel 3. 1 Mise En Place Gerita Suna Cekuh	59
Tabel 3. 2 Mise En Place Reuni Tum Ayam.....	60
Tabel 3. 3 Dokumentasi Sidang	60

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin. (2023, march 22). *Pengertian Time Table Adalah*. From pdi-p: <https://pdi-p.com/pengertian-time-table-adalah/>
- Anugrah, W. (2023, April 27). From Localstatupfest: <https://www.localstartupfest.id/faq/perbedaan-equipment-dan-utensil/>
- Asti. (2021, October 27). *Base Sune Cekuh Rajang*. Cookpad.
- Detikfood. (2015, November 2). *Tum Dan Serombotan, Makanan Tradisional Bali Yang Sedap Dan Sehat*. Detikfood.Com.
- Eka, F. (2024, august 7). *Contoh Work Plan: Panduan Lengkap Menyusun Rencana Kerja Efektif*. From redmore.id: <https://readmore.id/contoh-work-plan/>
- Guesehat. (2018, July 27). *Kemenyan Yang ‘Seram’ Ternyata Banyak Manfaatnya!*
- Iqlima Rahmadaeni, K. (2019). Pengaruh Rasio Daging Ayam Broiler (*Gallus Domesticus*) Dengan Jamur Merang (*Volvariella Volvacea* S.) Terhadap Karakteristik Tum Ayam. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8, No. 3, 303–312.
- Jalurrempah. (2021, July 26). *Rempah Dalam Kuliner Bali - Jalur Rempah*. Jalur Rempah.
- Lani Triani, G., Anggreni, Aamd, Ha, Indri, As Duniaji, Dan, Teknologi Industri Pertanian, J., Teknologi Pertanian, F., Ilmu Dan Teknologi Pangan, J., Alamat, U., & Kampus Bukit Jimbaran, J. (N.D.).
- Luh, N., Vinaya, M., Prasetyo, T., & Harisyana, T. M. (2019). Analisis Penerapan Standar Resep Dan Kualitas Makanan Di Pizza Marzano Kota Kasablanka. In *Management & Accounting Expose E-ISSN* (Vol. 2, Issue 1). [Http://Jurnal.Usahid.Ac.Id/Index.Php/Accounting](http://Jurnal.Usahid.Ac.Id/Index.Php/Accounting)
- Nurmalasari, S. (2023). Budaya Masyarakat Indonesia Secara Turun Temurun Memercayai “Nasi” Sebagai Makanan Pokok. *Proposal Penelitian Antropologi*, 1–2.
- Rahangmetan, N. S. (2019). Pemanfaatan Anggur Laut Dalam Pembuatan Supkrim Instan. *Pemanfaatan Anggur Laut Dalam Pembuatan Supkrim Instan*, 72–73.
- Restoran Kamu . Trofiapp*.
- agustin. (2023, march 22). *Pengertian Time Table Adalah*. Diambil kembali dari pdi-p: <https://pdi-p.com/pengertian-time-table-adalah/>
- Anugrah, W. (2023, April 27). *Perbedaan Equipment dan Utensil: Apa yang Harus Anda Ketahui?* Diambil kembali dari Localstatupfest: <https://www.localstartupfest.id/faq/perbedaan-equipment-dan-utensil/>
- Eka, F. (2024, august 7). *Contoh Work Plan: Panduan Lengkap Menyusun Rencana Kerja Efektif*. Diambil kembali dari redmore.id: <https://readmore.id/contoh-work-plan/>

- Hanjaya, L. (2021, August 21). *Kompasiana*. Diambil kembali dari Mengenal Istilah Mise En Place dalam Industri Kitchen Profesional: <https://www.kompasiana.com/lasgamx1503764/61223a1731a2875d64576ce2/mengenal-istilah-mise-en-place-dalam-industri-kitchen-profesional>
- sehataqua. (2024, Oktober 10). *Apa itu Nutrisi? Kenali Fungsi, Jenis dan Manfaatnya untuk Tubuh*. Diambil kembali dari [sehataqua.co.id: https://www.sehataqua.co.id/nutrisi-adalah/](https://www.sehataqua.co.id/nutrisi-adalah/)
- Sekarningrum, A. (2022, September 29). Diambil kembali dari [ekrut.com: https://www.ekrut.com/media/selling-price-adalah](https://www.ekrut.com/media/selling-price-adalah)
- Tabanankab. (2024, July 29). *Selayang Pandang*. Pemerintah Kabupaten Tabanan.
- Wachyuni, S. S. (2023). *Makanan Sebagai Kekayaan Alam Dan Budaya*. Mata Kata Inspirasi.