

**PENGEMBANGAN PRODUK SOTO BANDUNG DAN
SATE MARANGGI
(DISAJIKAN DENGAN NASI PUTIH DAN ACAR NANAS)**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma-III



Disusun Oleh :

MUHAMMAD ALFAREL WISNU PUTRA

2021406089

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

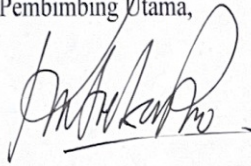
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL USULAN PROPOSAL

" PENGEMBANGAN PRODUK SOTO BANDUNG DAN SATE MARANGGI (DISAJIKAN DENGAN NASI
PUTIH DAN ACAR NANAS)"

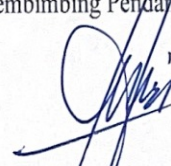
NAMA : MUHAMMAD ALFAREL WISNUPUTRA
NIM : 2021406089
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Sukarno Wibowo, SE., M.M
NIP. 19731017 200605 1 001

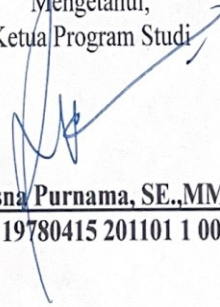
Pembimbing Pendamping,



Christian Helmy Rumavar, S.sos.,
M.M.Par
NIP. 19691228 200212 1 001

Bandung, 18 Oktober 2024

Mengetahui,
Ketua Program Studi



Rusna Purnama, SE.,MM.
NIP. 19780415 201101 1 006

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

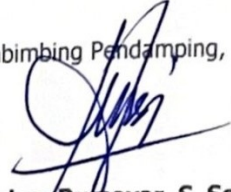
"PENGEMBANGAN PRODUK SOTO BANDUNG DAN SATE MARANGGI (DISAJIKAN DENGAN NASI PUTIH DAN ACAR NANAS)"

NAMA : MUHAMMAD ALFAREL WISNU PUTRA
NIM : 2021406089
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


Sukarno Wibowo, SE., M.M
NIP. 19731017 200605 1 001

Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


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

Penguji II,


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

Bandung, 27 Desember 2024

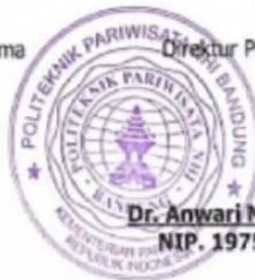
Mengetahui,

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. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : MUHAMMAD ALFAREL WISNU PUTRA
Tempat/Tanggal Lahir : TANGERANG, 29 SEPTEMBER 2001
NIM : 2021406089
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRODUK SOTO BANDUNG DAN SATE MARANGGI (DISAJIKAN DENGAN NASI PUTIH DAN ACAR NANAS)
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 Desember 2024

Yang membuat pernyataan,



Muhammad Alfarel Wisnu Putra

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kepada Allah SWT tuhan semesta alam. Dengan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Proposal Tugas Akhir yang berjudul **“PENGEMBANGAN PRODUK SOTO BANDUNG DAN SATE MARANGGI (DISAJIKAN DENGAN NASI PUTIH DAN ACAR NANAS).** Proposal tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program Diploma-III, program studi seni kuliner, jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Disamping itu, penulisan proposal tugas akhir ini juga bertujuan sebagai pengaplikasian ilmu yang telah didapat selama menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Penulisan proposal ini dapat dilakukan oleh penulis dengan semata karena bantuan dan dukungan. Terutama kepada yang tercinta kedua orang tua dan keluarga. Tidak lupa penulis ucapkan terimakasih kepada :

1. Dr. Anwari Masatip, M.M. Par selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., B.A., M.M.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama
3. Bapak Pudir Saepudin, S.St.Par., MP.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, S.E., M.M. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Sukarno Wibowo, S.E., M.M selaku Dosen Pembimbing Utama.

6. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos., M.M.Par selaku Dosen Pembimbing Pendamping.
7. Seluruh dosen pengajar dan staff program studi Seni Kuliner.
8. Keluarga, teman-teman dan kakai, yang sudah membantu dan mendukung salam proses penulisan proposal tugas akhir ini.

Penulis masih menyadari bahwa penulisan proposal ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik akan penulis terima, penulis juga berharap semoga penulisan proposal tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukannya

Bandung, September 2024

Muhammad Alfarel Wisnu Putra

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	I
DAFTAR ISI.....	III
DAFTAR GAMBAR.....	IV
DAFTAR TABEL	V
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.1.1. Sejarah Soto Bandung	1
1.1.2. Sejarah Sate Maranggi	2
1.2. Tujuan Penelitian	4
1.2.1. Tujuan Formal.....	4
1.2.2. Tujuan Operasional	4
1.3. Manfaat Penelitian.....	2
1.3.1. Manfaat bagi Umum	2
1.3.2. Manfaat bagi Mahasiswa	2
1.4. Usulan Produk Makanan	2
1.4.1. Perencanaan Menu.....	2
1.4.2. Rangkaian menu.....	3
1.4.3. Deskripsi Produk.....	4
1.5. Tinjauan Produk	5
1.5.1. Tema Produk.....	5
1.1.1. Sketsa Produk.....	6
1.1.2. Standar Resep.....	7
1.1.3. Selling Price & Food Cost	13
BAB II PERENCANAAN PRESENTASI PRODUK	20
2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	20
2.1.1. <i>Working Plan</i>	21
2.1.2. Penyusunan Uji Coba Dalam Bentuk Matriks	22
2.1.3. <i>Time Table</i>	23
2.1.4. Daftar Kebutuhan Bahan.....	25
2.1.5. Daftar Kebutuhan Alat Dapur	27
2.1.6. Pelaksanaan pra-presentasi produk	28
2.1.7. Kendala dan Hambatan	33
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	35
3.1. Pelaksanaan ujian siding.....	35
3.2. Pelaksanaan Ujian Sidang.....	36
3.3. Penilaian dan evaluasi	39
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	40
DAFTAR PUSTAKA.....	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Gambar Soto Bandung	1
Gambar 1. 2 Gambar Soto Bandung	3
Gambar 1. 3 Sketsa Gambar Soto Bandung.....	6
Gambar 1. 4 Sketsa Gambar Sate Maranggi	7
Gambar 2. 1 Mise en Place	28
Gambar 2. 2	28
Gambar 2. 3	29
Gambar 2. 4.....	29
Gambar 2. 5	29
Gambar 2. 6.....	30
Gambar 2. 7	30
Gambar 2. 8	30
Gambar 2. 9.....	31
Gambar 2. 10.....	31
Gambar 2. 11	31
Gambar 2. 12.....	32

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Resep Consomme Soto Bandung.....	8
Tabel 1. 2 Resep Aspic Soto Bandung.....	9
Tabel 1. 3 Resep Marinade Sate Maranggi.....	10
Tabel 1. 4 Resep Marinade Sate Maranggi.....	11
Tabel 1. 5 Resep Acar Sate Maranggi.....	12
Tabel 1. 6 Food Costing & Selling Price Soto Bandung	14
Tabel 1. 7 Food Costing & Selling Price Sate Maranggi.....	15
Tabel 1. 8 Selling Price Menu.....	16
Tabel 1. 9 Kandungan Nutrisi Soto Bandung	18
Tabel 1. 10 Kandungan Nutrisi Sate Maranggi.....	19
Tabel 2. 1 <i>Work Plan</i> Consomme Soto Bandung	21
Tabel 2. 2 <i>Working Plan</i> Aspic Soto Bandung	21
Tabel 2. 3 <i>Working Plan</i> Sate Maranggi.....	21
Tabel 2. 4 <i>Working Plan</i> Acar Sate Maranggi	22
Tabel 2. 5 Matriks Perencanaan Kegiatan Produk.....	23
Tabel 2. 6 <i>Time Table</i> Perencanaan Sehari Sebelum Sidang.....	24
Tabel 2. 7 <i>Time Table</i> Hari Sidang	24
Tabel 2. 8 Daftar Kebutuhan Bahan.....	26
Tabel 2. 9 Daftar Peralatan.....	27
Tabel 2. 10 Soto Bandung.....	28
Tabel 2. 11 Sate Maranggi	30
Tabel 3. 1 Mise En Place Soto Bandung.....	35
Tabel 3. 2 Mise En Place Sate Maranggi	36
Tabel 3. 3 Pelaksanaan Kegiatan	37

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z. (2024). Prinsip-prinsip Nutrisi dalam Gizi Klinis. *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*, 21.
- Denys Lombard. (1996). *in cross jawa culture: the asian network*.
- Fina Pratiwi. (2020). *Bill of Material: Pengertian Lengkap, Jenis dan Manfaatnya*.
- kevramadhani. (2023). *Bill of Material: Pengertian, Fungsi, Jenis dan Manajemen efektif dalam Industri Manufaktur*.
- Ni Made Intan Kharisma Dewi. (2022). *SOTO: PASANGAN MAKANAN DAN ANGGUR SOTO: FOOD AND WINE PAIRING*. 01, 394. <https://paris.ipb-intl.ac.id/index.php/paris/article/view/28/23>
- Nicky Nainggolan, & Tri Wahyuni Indah Permata. (2023). *Substitusi Gelatin Dan Agar-Agar Terhadap Hasil Jadi Aspic Jelly*. 3(3).
- Otter. (2024). *What is a Fine Dining restaurant?*
- Pritasari, P., Didit, D., & Nugraheni, T. L. (2017). Gizi dalam daur kehidupan.
- Raja Plastik Indonesia. (2024). *WORK PLAN: Landasan Penting dalam Meraih Sukses*.
- Sella Melati. (2024). *Tingkatkan Efektivitas Kerja Menggunakan Work Plan!*
- Setiawan, I., Pelestarian, B., & Budaya, N. (2017). *Sate Maranggi...(Irvan Setiawan) SATE MARANGGI: KULINER KHAS KABUPATEN PURWAKARTA MARANGGI SATE: A CULINARY FROM PURWAKARTA REGENCY*.
- Wimintra J. Raj. (2022). *What You Need to Know About Haute Cuisine and Where to Find It*.
- Yudhistira, B., & Fatmawati, A. (2020). Diversity of Indonesian soto. In *Journal of Ethnic Foods* (Vol. 7, Issue 1). BioMed Central Ltd. <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00067-z>