

**PENGEMBANGAN PRODUK SATE TEMPE “RANG KAYO
HITAM” DAN DAGING MASAK ITAM KHAS JAMBI**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh Ujian Akhir Program

Diploma III



Disusun oleh :

MARIO SAPUTRA HUSNI

Nomor Induk : 2022406093

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN PRODUK SATE TEMPE "RANG KAYO HITAM" DAN DAGING MASAK ITAM
KHAS JAMBI

NAMA : MARIO SAPUTRA HUSNI
NIM : 2022406093
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping



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

Bandung, 18 Juni 2025

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR
**PENGEMBANGAN PRODUK SATE TEMPE "RANG KAYO HITAM" DAN DAGING MASAK ITAM,
KHAS JAMBI**

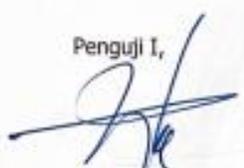
NAMA : Mario Saputra Husni
NIM : 2022406093
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,

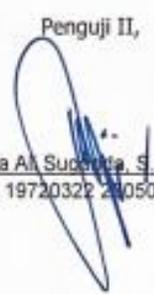

Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


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

Penguji II,


R. Sondjana Ari Sucipto, S.Sos., MM Par.
NIP. 19720322 200502 1 001

Bandung, 28 Juli 2025

Mengetahui,

Menyetujui,

Bag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 19710316 199603 2 001





Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : MARIO SAPUTRA HUSNI
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 12 MARET 2004
NIM : 2022406093
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRODUK SATE TEMPE "RANG KAYO HITAM" DAN DAGING MASAK ITAM KHAS JAMBI 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, 28 Juli 2025



MARIO SAPUTRA HUSNI

KATA PENGANTAR

Puji Tuhan penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa atas kesehatan dan semua berkah yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir ini tepat waktu. Tugas Akhir dengan judul " PENGEMBANGAN PRODUK SATE TEMPE "RANG KAYO HITAM" DAN DAGING MASAK ITAM KHAS JAMBI ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan pada program Diploma-III di program studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis juga menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM, Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE., Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Rusna Purnama, SE., MM, Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.SOS.,MM. PAR. , pembimbing utama, atas semua kesempatan waktu dan bantuannya sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.
5. Bapak Sukarno Wibowo, SE.,MM. , pembimbing pendamping, atas bimbingan dan arahnya dalam penulisan tugas akhir ini.

6. Para dosen dan staf pengajar program studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yang telah memberikan arahan dan bantuan selama penyusunan Tugas Akhir ini.

7. Keluarga yang selalu memberikan dukungan sepanjang proses penulisan Tugas Akhir ini.

8. Teman-teman penulis dan semua pihak yang telah membantu dan mendukung hingga selesainya Tugas Akhir ini.

Bandung, April 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	8
1.1 LATAR BELAKANG	8
1.2 TUJUAN PENELITIAN.....	11
1.2.1 Tujuan Formal	11
1.2.2 Tujuan Operasional.....	11
1.3 USULAN PRODUK MAKANAN.....	11
1.3.1 Perencanaan Menu	11
1.3.2 Rangkaian Menu.....	12
1.3.3 Matriks Menu	13
1.3.4 Penjelasan Produk.....	18
1.4 TINJAUAN PRODUK	20
1.4.1 Tema Masakan.....	20
1.4.2 Jenis Masakan.....	21
1.4.3 Pengajuan Resep.....	22
1.4.4 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost dan Selling Price</i>	38
1.4.5 Daftar Nilai Gizi	43
1.5 LOKASI DAN PELAKSANAAN UJI COBA	48

1.5.1 Lokasi Dan Jadwal Latihan Presentasi.....	48
1.5.2 Lokasi Dan Pelaksanaan Presentasi	48
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI MAKANAN.....	49
2.1 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI MAKANAN	49
2.1.1 Teori.....	49
2.1.2 Working Plan.....	49
2.1.3 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	51
2.1.4 <i>Time Table</i>	52
2.1.5 Daftar Kebutuhan Alat Dan Bahan Baku	54
2.2 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI MAKANAN	57
2.2.1 Pembuatan Sate Tempe Rang Kayo Hitam	57
2.2.1 Pembuatan Daging Masak Hitam.....	59
2.3 KENDALA DAN HAMBATAN	61
Bab III	62
PELAKSANAAN UJIAN SIDANG.....	62
3.1 Persiapan Proses Ujian Sidang.....	62
3.2 pelaksanaan kegiatan presentasi produk	63
3.3 Evaluasi oleh Dosen Penguji Sidang	65
BAB IV	66
4.1 Kesimpulan	66
4.2 Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Narasumber	10
Tabel 1. 2 Matriks Menu	13
Tabel 1. 3 Matriks menu modifikasi	15
Tabel 1. 4 Sate Tempe “Rang Kayo Hitam”	23
Tabel 1. 5 Saus Kacang	25
Tabel 1. 6 Acar Segar	27
Tabel 1. 7 Daging Masak Hitam.....	29
Tabel 1. 8 Cassava Hashbrown bumbu kuning.....	32
Tabel 1. 9 Brussesls sprout balado	34
Tabel 1. 10 Sambal Kweni Emulsion.....	36
Tabel 1. 11 Recipe Costing Appetizer	39
Tabel 1. 12 Recipe Costing Maincourse	41
Tabel 1. 13 Nilai gizi Sate tempe “Rang kayo hitam”	44
Tabel 1. 14 Nilai gizi Main Course	45
Tabel 2. 1 Working Plan Sate Tempe “Rang Kayo Hitam” dan Daging Masak Itam	50
Tabel 2. 2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	51
Tabel 2. 3 Time Table saat sidang	53
Tabel 2. 4 Daftar peralatan	54
Tabel 2. 5 Purchase order sidang	55

Tabel 2. 6 PEMBUATAN SATE TEMPE RANG KAYO HITAM.....	58
Tabel 2. 7 Pembuatan Daging Masak Itam.....	59
Tabel 3. 1 Dokumentasi Sidang	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Appetizer	21
Gambar 1. 2 Maincourse	22

DAFTAR PUSTAKA

- Buku Profil Republik Indonesia wilayah Jambi (Yayasan Bhakti Nusantara 1992)
- Buku Makanan Tradisional Masyarakat Jambi, Penulis Dwi Setiati, Penerbit Balai pelestarian budaya Tanjung Pinang 2012.
- Anita, C., Safri, M., & Nurhayani, N. (2019). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kunjungan Wisatawan Nusantara Asal Kota Jambi ke Objek Wisata Alam Taman Nasional Kerinci Seblat (TNKS) di Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi (Pendekatan Biaya Perjalanan Travel Cost Approach). *E-Jurnal Ekonomi Sumberdaya dan Lingkungan*, 8(3). <https://doi.org/10.22437/jels.v8i3.11989>
- Sari, N. (2018). Pengembangan Ekonomi Kreatif Bidang Kuliner Khas Daerah Jambi. *Jurnal Sains Sosio Humaniora*, 2(1). <https://doi.org/10.22437/jssh.v2i1.5281>
- Jambi Daily (2024)<https://lingga.pikiran-rakyat.com/kuliner/pr-3788496535/sate-tempe-rangkayo-hitam-resep-rahasia-khas-jambi-yang-wajib-kamu-coba?page=all>
- Suesti Lilis Pringgowatia *, Sutarjo Surjoseputroa , Erni Setijawati (2017) (*Effect of Proportion Cassava and Radish (Raphanus sativus L.) on Physicochemical and Organoleptic of Cassava Hashbrown*) *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Journal of Food Technology and Nutrition* Vol 16 (2): 81-87, 2017
- <https://astakona.id/id/blog/business-marketing/perencanaan-kerja>

Latifahtur L. Rahmah1 ,* Arif N. M. Ansori (2023), DIVERSITY OF SAMBAL TYPES IN INDONESIA <https://doi.org/10.21323/2618-9771-2023-6-3-288-297>

Pinedo, M. (2016). *Scheduling: Theory, Algorithms, and Systems*. Springer.

<https://link.springer.com/book/10.1007/978-1-4614-2361-4>

(astakona, 2024) <https://astakona.id/id/blog/business-marketing/perencanaan-kerja>