

**PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN RUJAK CUKA
DAN HAYAM DIPADAMARA KHAS KABUPATEN GARUT
PROVINSI JAWA BARAT**

TUGAS AKHIR

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



Disusun oleh :

MIKA AKILA KURNIADI

NIM : 2022406011

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

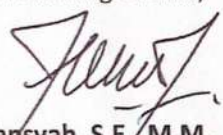
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN RUJAK CUKA DAN HAYAM DIPADAMARA KHAS
KABUPATEN GARUT PROVINSI JAWA BARAT

NAMA : MIKA AKILA KURNIADI
NIM : 2022406011
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


Irfansyah, S.E., M.M.
NIP. 19820107 202421 1 001

Pembimbing Pendamping,


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

Bandung, 12 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

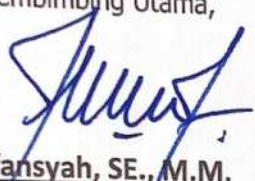


LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN RUJAK CUKA DAN HAYAM
DIPADAMARA KHAS KABUPATEN GARUT JAWA BARAT"

NAMA : MIKA AKILA KURNIADI
NIM : 2022406011
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


Irfansyah, SE., M.M.

NIP. 198201072024211001

Pembimbing Pendamping,


Dadang Suratman, SST.Par., MM.

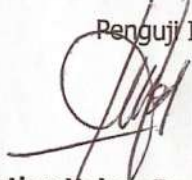
NIP. 19711210 200212 1 008

Penguji I,


R. Sondjana Al Suganda, S.Sos.,

NIP. 19720322 200502 1 001

Penguji II,


Christian Helmy Rumayar, S.Sos.,

19691228 200212 1 001

Bandung, 28 Juli 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung




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

NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : MIIKA AKILA KURNIADI
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 12 APRIL 2004
NIM : 2022406011
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **"PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN RUJAK CUKA DAN HAYAM DIPADAMARA KHAS KABUPATEN GARUT PROVINSI JAWA BARAT"** 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, Juni 18 2025

Yang membuat pernyataan



Mika Akila Kurniadi

KATA PENGANTAR

Dengan rasa syukur dan puji kepada Tuhan Yang Maha Esa, penulis mengucapkan terima kasih atas semua rahmat dan anugerah-Nya yang telah memungkinkan penulis menyelesaikan tugas akhir ini di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tugas akhir ini diberi judul **"PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN RUJAK CUKA DAN HAYAM DIPADAMARA KHAS KABUPATEN GARUT PROVINSI JAWA BARAT"**.

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan pada program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, sebagai bagian dari program Diploma-III studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis mengakui bahwa Tugas Akhir ini belum sepenuhnya memuaskan dan masih terdapat kelemahan dalam hal penyusunan kalimat dan penggunaan bahasa. Selama penulisan Tugas Akhir ini, penulis telah mendapatkan dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, dan dengan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang terhormat :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., MM.Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.a., MM.Par., CHE., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MP.Par., CHE., selaku ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM., selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Irfansyah, SE.,MM. selaku Pembimbing Utama telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Dadang Suratman, SST.Par., MM. selaku Pembimbing Pendamping telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.

7. Seluruh jajaran dosen dan staf Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam proses penulisan dari awal hingga akhir.
8. Bapak Dr. Riadi Darwis. M.Pd. selaku dosen yang telah membantu penulis dalam memberikan wawasan tentang kuliner Sunda klasik.
9. Bapak, Ibu dan Adik yang selalu memberikan dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
10. Teman – teman kelas SKU 6B yang telah menjadi bagian dalam proses belajar saya. Dukungan, kerja sama dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Akhir kata Penulis meminta maaf atas kesalahan yang telah dilakukan oleh penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis juga berharap agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat untuk pribadi penulis dan kepentingan umum bagi pembaca.

Bandung, 18 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1. 1 Latar Belakang Pengembangan Presentasi Makanan Rujak Cuka dan Hayam Dipadamara Khas Kabupaten Garut	1
1.2 Tujuan Presentasi Makanan Rujak Cuka dan Hayam Dipadamara Khas Kabupaten Garut	4
1.2.1 Tujuan Akademik	4
1.2.2 Tujuan Operasional	5
1.3 Usulan Menu	5
1.3.1 Perencanaan Menu	5
1.3.2 Rangkaian Menu	6
1.3.3 Matriks Menu	6
1.3.4 Deskripsi Menu	8
1.4 Tinjauan Produk	10
1.4.1 Tema Masakan	10
1.4.2 Jenis Makanan	11
1.4.3 Pengajuan Usulan Resep	12
1.4.4 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, Selling Price	21
1.4.5 Daftar Nilai Gizi	26
1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba	29
1.5.1 Lokasi dan Waktu Jadwal Latihan Presentasi	29
1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi	29
BAB II	30
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI MAKANAN	30
2. 1 Perencanaan Latihan Presentasi Makanan	30
2.1.1 Working Plan	31
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	32
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	36
3.1 Proses Pelaksanaan Ujian Sidang	42
3.2 Pelaksanaan Sidang Penulis	43
3.3 Evaluasi	48
3.3.1 Evaluasi Produk	48

3.3.2 Evaluasi Penulisan.....	48
BAB IV	49
KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	49
4.1 Kesimpulan	49
4.2 Rekomendasi.....	50

DAFTAR TABEL

Table 1 Narasumber	4
Table 2 Matriks Menu	7
Table 3 <i>Standar Recipe</i> Rujak Cuka	13
Table 4 <i>Standard Recipe</i> Hayam dipadamara	16
Table 5 <i>Standard Recipe</i> Es Goyobod	20
Table 6 <i>Recipe Cost</i> Rujak Cuka	22
Table 7 <i>Dish Costing</i> Hayam Dipadamara	23
Table 8 <i>Dish Costing</i> Es Goyobod	25
Table 9 <i>Total Recipe Cost</i>	26
Table 10 Gizi Rujak Cuka	27
Table 11 Gizi Hayam Dipadamara	27
Table 12 Gizi Es Goyobod	28
Table 13 Total Nutrisi	29
Table 14 <i>Working Plan</i>	31
Table 15 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	32
Table 16 <i>Time Table</i> Hari Sebelum Sidang	33
Table 17 <i>Time Table</i> Saat Sidang	33
Table 18 <i>Utensils dan Equipment</i>	34
Table 19 Daftar Bahan Baku	34
Table 20 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk Rujak Cuka	36
Table 21 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk Hayam Dipadamara	38
Table 22 Persiapan Sebelum Sidang	42
Table 23 Pelaksanaan Presentasi Produk	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Foto Penulis Bersama Pak Riadi Darwis.....	4
Gambar 2 Sketsa Rujak Cuka	11
Gambar 3 Sketsa Hayam Dipadamara	12
Gambar 4 Sketsa Es Goyobod.....	12

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2003). Prinsip-Prinsip Dasar Ilmu Gizi. *Gramedia*, 4(2).
- Cim Jessica. (2025, Februari 25). *Kuliner Khas Garut*. budayanesia.com.
<https://budayanesia.com/kuliner-khas-garut/>
- Coltman, M. M. (1989). *Cost control for the hospitality industry*. Van Nostrand Reinhold. <https://catalog.hathitrust.org/Record/009810711>
- Dr. Riadi Darwis, M. Pd. (2022). *KHAZANAH LALAB RUJAK SAMBAL DAN TEKTEK JILID 2*. UPI PRESS.
- Hill, C., & Jones, G. (2016). *Strategic Management: An Integrated Approach*.
- Jack D. Ninemeier, & American Hotel & Lodging Association. (2014).
Management of Food and Beverage Operations (AHLEI) (5 ed.). Pearson Education.
- John R. Walker. (2007). *The Restaurant– From Concept to Operation*. John Wiley & Sons Inc.
- Lotusyouthcouncil. (2024, Februari 15). *Asal Usul Es Goyobod Yang Menjadi Minuman Menyegarkan Warisan Kuliner Sunda*.
<https://lotusyouthcouncil.com/asal-usul-es-goyobod-yang-menjadi-minuman-menyegarkan-warisan-kuliner-sunda>
- Michael Ruhlman. (2009). *Ratio: the simple codes behind the craft of everyday cooking*. Scribner.
- Mulyadi, & Johny Setyawan. (2001). *Sistem Perencanaan & Pengendalian Manajemen*. Salemba Empat.
- Prof. Dr. Sondang P. Siagian, M. (2021). *Manajemen Strategik*. Bumi Aksara.

Rahman, F. (2018). Sunda dan Budaya Lalaban: Melacak Masa Lalu Budaya Makan Sunda. *Metahumaniora*, 8(3).

<https://doi.org/10.24198/mh.v8i3.20708>

Rovy Rosidah, Latifaturrahmah, Nova Wahyuni, & Yayat. (2024). Strategi Pengembangan Objek Wisata dan Pengelolaan Wisata Berkelanjutan Terhadap Perekonomian Masyarakat Garut. *Indonesian Journal of Tourism Business and Entrepreneurship*, 1(1), 15–24.

<https://doi.org/10.31002/ijtb.v1i1.1463>

Setyawan, A. T., Sholihah, A., Lilik, S., & Rohmah, N. (t.t.). *Kuliner Sunda di tengah laju modernitas: perkembangan rumah makan Sunda di Bandung tahun 1960-an hingga 2000-an*.

statistik-daerah-kabupaten-garut-2024. (t.t.).

Wayne Gisslen. (2018). *Professional Cooking* (9 ed.). John Wiley & Sons.