

PENGEMBANGAN PRODUK KOHU-KOHU DAN MODIFIKASI PRESENTASI SELAT SOLO

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

Mochamad Arya Farrel Sadiana

NIM: 2022406061

Jurusan Hospitality

Program Studi Seni Kuliner

Politeknik Pariwisata NHI Bandung

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

"PENGEMBANGAN PRODUK KOHU-KOHU DAN MODIFIKASI PRESENTASI
SELAT SOLO"

NAMA : Mochamad Arya Farrel Sedianana
NIM : 2022406061
JURUSAN : Hospitality
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Dr. Cecep Ucu Rakhman, A.Md.,
S.Sos., M.M

NIP: 19601202 198203 2 001

Pembimbing Pendamping,



Ayu Nurwitasari, S.AP. MM.Par.
NIP: 19760420 200605 2 002

Bandung, 16 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP . 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN PRODUK KOHU-KOHU DAN MODIFIKASI PRESENTASI SELAT SOLO

NAMA : Mochamad Arya Farrel Sediana
NIM : 2022406009
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



**Dr. Cecep Ucu Rakhman, A.Md.,
S.Sos., M.M**
NIP 19761229 200802 1 001

Pembimbing Pendamping,



**Ayu Nurwitasari, S.AP.,
MM. Par**
NIP 19760420 200605 2 002

Penguji I,



Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP 19660606 199303 2 001

Penguji II,



Irfansyah SE., MM
NIP 19820107 202421 1 001

Bandung, 21 Juli 2025

Mengetahui,

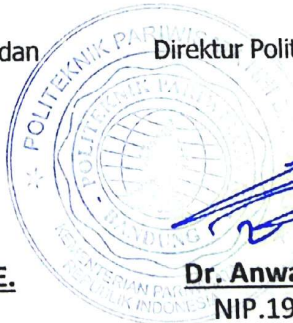
Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan
Kerjasama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : MOCHAMAD ARYA FARREL SEDIANA
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 10 AGUSTUS 2004
NIM : 2022406061
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRODUK KOHU-KOHU DAN MODIFIKASI PRESENTASI SELAT SOLO 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 ipi serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 16 Juni 2025

Mochamad Arya Farrel Sediana,



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul "Pengembangan Produk Kohu-Kohu dan Modifikasi Presentasi Selat Solo".

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan pada Program Studi Seni Kuliner. Dalam proses penyusunan tugas akhir ini, penulis mendapat banyak dukungan, bantuan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par., CHE, yang menjabat sebagai Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM. Par., CHE, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., yang menjabat sebagai Ketua Jurusan Hospitality di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., M.M. yang menjabat sebagai Ketua Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dr. Cecep Ucu Rakhman S.Sos., MM. selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan bimbingan, arahan serta panduan kepada penulis sehingga penyusunan tugas akhir ini berjalan dengan lancar.
6. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, arahan dan

ilmunya dalam penulisan tugas akhir ini kepada penulis sehingga penyusunan tugas akhir ini berjalan dengan lancar.

7. Bapak Dian Sediana dan Ibu Ratna Kurniawati selaku orang tua dari penulis yang tidak lelah memberikan doa dan dukungannya.
8. Nadine Desyani Carissa Sediana selaku kakak kandung dari penulis yang selalu membantu dan memberikan dukungan dalam penulisan tugas akhir
9. Seluruh dosen, tenaga pengajar dan staff Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu kepada penulis selama 6 semester

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan karya ini di masa mendatang.

Akhir kata, penulis berharap tugas akhir ini dapat memberikan kontribusi positif bagi pengembangan ilmu seni kuliner, khususnya dalam menciptakan inovasi berbasis kuliner tradisional Indonesia.

Bandung, 14 April 2025

Mochamad Arya Farrel Sediana

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penulisan	5
1.2.1 Tujuan Formal	5
1.2.2 Tujuan Operasional	5
1.3 Usulan Menu	5
1.3.1 Menu	6
1.3.2 Matriks Menu	6
1.4 Deskripsi Menu	7
1.4.1 Kohu-Kohu	7
1.4.2 Selat Solo	8
1.5 Tinjauan Produk	9
1.5.1 Tema Sajian	9
1.5.2 Variasi Sajian	10
1.6 Pengajuan Resep	11
1.7 Nilai Gizi dan Nutrisi Menu	22
1.8 Kesimpulan Gizi dan Nutrisi	25
1.9 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price	26
BAB II	30
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	30
1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	30
2.1.1. Rencana Kerja/ <i>Working Plan</i>	32
2.1.2. Matriks Perencanaan Pembuatan Produk	37
2.1.3. <i>Time Table</i> Pembuatan Produk	38
2.1.4. Daftar Kebutuhan Bahan	40
2.1.5. Purchasing List	43
2.1.6. Kebutuhan Alat	45
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	46

2.3	Hambatan dan Kendala	52
2.3.1	Hambatan dalam Pembuatan Kohu-Kohu	52
2.3.2	Hambatan dalam Pembuatan Selat Solo	52
BAB III		53
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK		53
3.1	Persiapan	53
3.2	Pelaksanaan Ujian Sidang Presentasi Produk	54
3.3	Evaluasi Kegiatan Sidang Presentasi Produk	57
BAB IV		58
KESIMPULAN DAN SARAN		58
DAFTAR PUSTAKA		59
LAMPIRAN		61

DAFTAR TABEL

Table 1 Narasumber	4
Table 2 Matriks Menu.....	7
Table 3 Usulan Resep Kohu-Kohu.....	12
Table 4 Usulan Resep Selat Solo	17
Table 5 Gizi Kohu-Kohu.....	23
Table 6 Gizi Selat Solo.....	24
Table 7 Total Gizi Kohu-Kohu & Selat Solo	24
Table 8 Recipe Costing Kohu-Kohu	27
Table 9 Recipe Costing Selat Solo	28
Table 10 Total Recipe Cost	29
Table 11 Working Plan Kohu-Kohu.....	32
Table 12 Working Plan Selat Solo.....	35
Table 13 Matriks Pelaksanaan.....	38
Table 14 TIME TABLE H-1 PELAKSANAAN SIDANG.....	39
Table 15 TIME TABLE PELAKSANAAN SIDANG	40
Table 16 Daftar Kebutuhan Bahan.....	42
Table 17 Purchasing List.....	44
Table 18 Daftar Kebutuhan Alat	45
Table 19 Rangkaian Kegiatan Trial Produk Kohu-Kohu	46
Table 20 Rangkaian Kegiatan Trial Produk Selat Solo	49
Table 21 Pelaksanaan Ujian Sidang Presentasi Produk	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kohu-Kohu.....	10
Gambar 2 Selat Solo	10
Gambar 2 Mise en Place Ujian Sidang	10

DAFTAR PUSTAKA

- Gardjito, M., Santoso, U., & Harmayani, E. (2023). *Ragam Kudapan Maluku, Sulawesi & Kalimantan*. Yogyakarta: Nightoon Cookery.
- Gisslen, W. (2018). *Professional Cooking*. John Wiley & Sons.
- Gunawan, R. I. (2024). Prosedur Pengadaan Barang Food & Beverage Menggunakan Daily Market List pada Purchasing Department di Garuda Wisnu Kencana. *Diploma thesis, Politeknik Negeri Bali*.
- Gunawan, Y. (2015). *100 Resep Masakan Indonesia Populer Ala Yongki Gunawan*. Gramedia Pusaka Utama.
- Hamuli, N. W., Sihasale, D. A., & Tetelepta, E. G. (2022). Kajian Kondisi Sosial Ekonomi terhadap Pendapatan Pedagang Kuliner. *JURNAL PENDIDIKAN GEOGRAFI UNPATTI*, 90-98.
- Hariandja, M. E. (2006). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Grasindo.
- Hulu, T. S., Harefa, I., & Bu'ulolo, N. A. (2022). Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing. *JURNAL AKUNTANSI, MANAJEMEN DAN EKONOMI*.
- Irmanto, A., & Ridwan, M. (2021). Analisis Tentang Pentingnya Rencana Strategis Organisasi. *Jurnal Indragiri Penelitian Multidisiplin*.
- Karina, S. M., & Amrihati, E. T. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- KBBI. (2016). *Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa*. Retrieved from <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/narasumber>
- Martinsuo, M., & Joana, G. (2020). Management of Project Portfolios: Relationships of Project Portfolios With Their Contexts. *International Journal of Project Management*, 441–453.
- Maziyah, S., Indrahti, S., & Alamsyah. (2023). INVENTARISASI KULINER KHAS JAWA TENGAH SEBAGAI UPAYA. *HARMONI*.
- Novianti, A. G., & Parrangan, S. (2022). DIET MAKANAN SEHAT SESUAI GOLONGAN DARAH DENGAN. *Jurnal Teknologi Informasi*.
- Pujiati. (2024, 12). *duniadosen*. Retrieved from <https://duniadosen.com/time-table/amp/>
- Rochmawati, N., Nailah, N., & Oktariadi, I. (2013). Penelusuran Jejak Makanan Khas Semarang Sebagai Aset Inventarisasi dan Promosi Wisata Kuliner Jawa Tengah. *DIPOIPTEKS: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Undip*.

- Silmi, N., Kurniawan, B., & Subhan, M. (2024). PERENCANAAN DALAM ILMU PENGANTAR MANAJEMEN. *Journal of Student Research*, 45-60.
- Sudiara, M. (2006). *Dasar-dasar Tata Boga*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Vinaya, N. M., Prasetyo, T., & Harisyana, T. M. (2019). Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka. *Management and Accounting Expose*, 21-33.
- Warawardhana, D., & Maharani, Y. (2023). INDONESIA CULINARY CENTER. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Seni rupa dan Desain*.