

**PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER AYAM GORENG
KALASAN KHAS YOGYAKARTA DAN RUJAK ULEG KHAS KOTA
SURABAYA, PROVINSI JAWA TIMUR**

PROPOSAL TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh Ujian Akhir Program

Diploma III



Disusun oleh :

ACHMAD RAMZIY

Nomor Induk : 2022406062

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

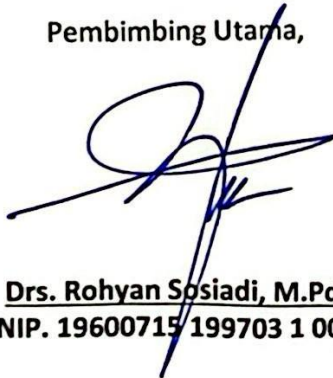
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER AYAM GORENG KALASAN KHAS YOGYAKARTA DAN RUJAK
ULEG KHAS KOTA SURABAYA, PROVINSI JAWA TIMUR**

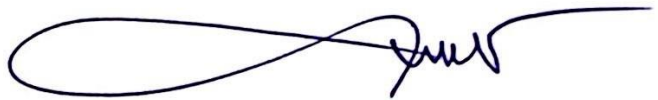
NAMA : ACHMAD RAMZIY
NIM : 2022406062
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 5 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

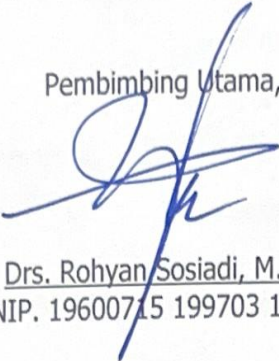
LEMBAR PENGESAHAN

TULIS JUDUL PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER AYAM GORENG KALASAN KHAS YOGYAKARTA DAN RUJAK ULEG KHAS KOTA SURABAYA, PROVINSI JAWA TIMUR

NAMA : ACHMAD RAMZIY
NIM : 2022406062
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

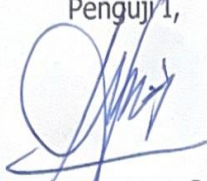
Pembimbing Utama,


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

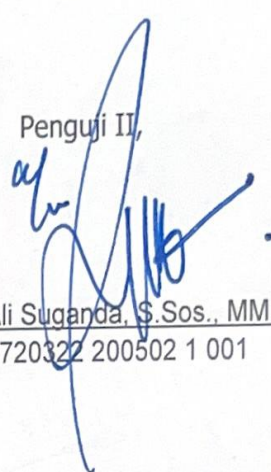
Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


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

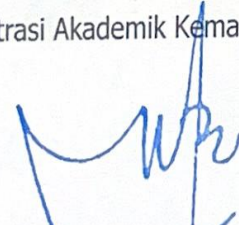
Penguji II,


R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19720322 200502 1 001

Bandung, 24 Juli 2025

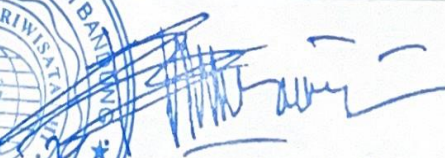
Mengetahui,

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 : ACHMAD RAMZIY
Tempat/Tanggal Lahir : PROBOLINGGO/10 JANUARI 2004
NIM : 2022406062
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **"PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER AYAM GORENG KALASAN KHAS YOGYAKARTA DAN RUJAK ULEG KHAS KOTA SURABAYA, PROVINSI JAWA TIMUR"** 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 NH' 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, 30 Juli 2025

Yang membuat pernyataan,



ACHMAD RAMZIY

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas kesehatan **“PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER AYAM GORENG KALASAN KHAS YOGYAKARTA DAN RUJAK ULEG KHAS KOTA SURABAYA, PROVINSI JAWA TIMUR”** 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 Drs.Rohyan Sosiadi, M.Pd., pembimbing utama, atas waktu dan arahnya sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.
5. Bapak Dadang Suratman, SST.Par.,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. Setelah Tuhan yang maha Esa
8. Teman-teman penulis dan semua pihak yang telah membantu dan mendukung hingga selesainya Tugas Akhir ini

Bandung, 17 April 2025

Achmad Ramziy

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	3
1.2.2 Tujuan Operasional	4
1.3 Usulan Menu	4
1.3.2 Rangkaian Menu.....	5
1.3.3 Matriks Menu.....	5
1.3.4 Deskripsi menu.....	6
1.4 Tinjauan Produk.....	8
1.4.1 Tema Masakan	8
1.4.2 Jenis masakan	8
1.4.3 Pengajuan usulan resep.....	10
1.4.4 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost dan Selling Price</i>	18
1.5 Lokasi dan pelaksanaan uji coba	27
1.5.1 Lokasi dan jadwal latihan presentasi.....	27
1.5.2 Lokasi dan pelaksanaan presentasi.....	27
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI MAKANAN	28
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Makanan	28
2.1.1 <i>Working Plan</i>	28
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Product	30
2.1.3 <i>Time Table</i>	31
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat	32
2.1.5 Daftar Kebutuhan dan Pembelian Bahan.....	33
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	35
2.3 Kendala dan Hambatan	40
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	41
3.1 <i>Mise en place</i>	41

3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	42
3.3 Hasil Masukan Tim Penguji	45
BAB IV <u>K</u>ESIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	47
4.1 Kesimpulan	47
4.2 Rekomendasi.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Narasumber	3
Tabel 1. 2 Matriks Menu	5
Tabel 1. 3 Rujak uleg	11
Tabel 1. 4 Ayam kalasan.....	13
Tabel 1. 5 Nasi liwet.....	14
Tabel 1. 6 Pickle lalapan	15
Tabel 1. 7 Sambal terasi <i>aioli</i>	16
Tabel 1. 8 Jus Timun Nanas	18
Tabel 1. 9 Recipe Costing <i>Appetizer</i>	19
Tabel 1. 10 Recipe Costing <i>Maincourse</i>	20
Tabel 1. 11 Recipe Costing <i>Refreshment</i>	21
Tabel 1. 12 Nilai gizi <i>Appetizer</i>	22
Tabel 1. 13 Nilai gizi <i>Main Course</i>	23
Tabel 1. 14 Nilai gizi <i>Refreshment</i>	26
Table 2. 1 Rujak Uleg.....	29
Table 2. 2 Ayam Kalasan.....	29
Table 2. 3 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Product.....	30
Table 2. 4 <i>Time Table</i> H-1 Sebelum sidang.....	31
Table 2. 5 <i>Time Table</i> Hari Sidang	31
Table 2. 6 Daftar Kebutuhan Peralatan	32
Table 2. 7 Daftar Kebutuhan Bahan dan Pembelian Bahan	33
Table 2. 8 Pembuatan Ayam Kalasan	36
Table 2. 9 Pembuatan Rujak Uleg.....	38
Table 3. 1 Mise en place.....	41
Table 3. 2 Pelaksanaan kegiatan Presentasi Produk.....	42

Daftar Gambar

Gambar 1. 1 <i>Appetizer</i>	9
Gambar 1. 2 <i>Main Course</i>	10
Gambar 3. 1 Penulis Presentasi dengan Penguji	46
Gambar 3. 2 Kegiatan evaluasi oleh Dosen Penguji	46
Gambar 3. 3 Dekorasi penulis.....	46

DAFTAR PUSTAKA

Aprillia, V. P., & Kusumandyoko, T. C. (2021). *Perancangan buku food photography kuliner tradisional khas Surabaya*. Jurnal Barik, 3(1), 145–156.

<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/JDKV/>

Kulina. (2023, April 8). *Apa itu resep masakan*. Kulina Blog.

<https://kulina.id/blog/apa-itu-resep-masakan>

Masak Apa Hari Ini. (n.d.). *Resep nasi liwet Sunda ikan asin petai*.

Retrieved April 17, 2025, from <https://www.masakapahariini.com/resep/resep-nasi-liwet-sunda-ikan-asin-petai/>

Ninemeier, J. D., & Hayes, D. K. (2004). *Food and beverage cost control* (4th ed.). Wiley. <https://books.google.co.id/books?id=fKQ5EAAAQBAJ>

Riyadi, F. A., Putro, D. A., & Parantika, A. (2023). Identitas budaya dan kuliner Yogyakarta sebagai gastronomi dan perspektif pariwisata yang berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(8), 152–161.

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7885123>

Study.com. (n.d.). Standardized Recipe | Definition, Format & Examples.

Retrieved from <https://study.com/academy/lesson/standard-recipes-development-purpose.html#:~:text=and%20dietary%20needs,-.Lesson%20Summary,specific%20preparation%20and%20serving%20instructions>

Toast Tab. (2018, 5 15). what is fine dining?

<https://pos.toasttab.com/resources/fine-dining>