

**PENGEMBANGAN PRESENTASI BEEF WELLINGTON SAUS
RENDANG PADANG SUMATERA BARAT DAN MODIFIKASI SAYUR
LODEH JAWA TENGAH**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi persyaratan dalam
menempuh Ujian Akhir Program Diploma III



Oleh :

CHESTA ADABI

NIM : 2021406030

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**PENGEMBANGAN PRESENTASI BEEF WELLINGTON SAUS RENDANG PADANG
SUMATERA BARAT DAN MODIFIKASI SAYUR LODEH JAWA TENGAH**

NAMA : Chesta Adabi
NIM : 2021406030
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,

Rusna Purnama A.MD., S.E., M.M
NIP: 19780415 201101 1 006

Pembimbing Pendamping,

Dr. CECEP UCU RAKHMAN, A.Md., S.Sos., MM
NIP: 19761229 200802 1 001

Bandung, 18 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

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



Dipindai dengan CamScanner

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN PRESENTASI BEEF WELLINGTON SAUS RENDANG
PADANG SUMATERA BARAT DAN MODIFIKASI SAYUR LODEH JAWA
TENGAH

NAMA : Chesta Adabi
NIM : 2021406030
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Dr. Cecep Ucu Rakhman, MM.
NIP 19761229 200802 1 001

Penguji I,



R. Sondjana Ali Suganda, S.SOS.,
MM.PAR

NIP 19720322 200502 1 001

Penguji II,



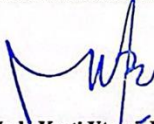
Nur Komariah, S.SOS., MM.

NIP 19660606 199303 2 001

Bandung, 28 Juli 2025

Mengetahui,

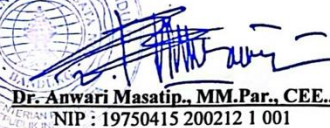
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Chesta Adabi
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 14 Juli 2002
NIM : 2021406030
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRESENTASI BEEF WELLINGTON SAUS RENDANG PADANG SUMATERA BARAT DAN MODIFIKASI SAYUR LODEH JAWA TENGAH
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, 16 Juni 2025

Chesta adabi

44AMX356754857

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur kita panjatkan ke hadirat Allah SWT., karena berkat Rahmat dan Ridha nya penulis dapat menyelesaikan proses pembuatan tugas akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berjudul “**Pengembangan Presentasi Beef Wellington Sauce Rendang Padang Sumatera Barat dan Modifikasi Sayur Lodeh Jawa Tengah**”.

Tugas Akhir ini dibuat guna memenuhi salah satu syarat akademik untuk menyelesaikan program Pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari banyak hambatan yang dihadapi dalam proses penyusunan Tugas akhir ini. Penulis juga mengucapkan banyak terimakasih kepada pihak yang telah membantu dan berkontribusi dalam penyelesaian Tugas Akhir ini. Segala Bentuk dukungan moril maupun material yang diberikan sangat berharga bagi penulis dalam menyelesaikan penelitian ini. Selain itu ucapan terimakasih juga diucapkan kepada yang terhormat :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CHE., 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, SST.Par., MP.Par., CHE., selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM., selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung sekaligus dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dorongan kepada Penulis.
5. Bapak Dr. Cecep Ucu Rakhman, S.Sos., MM., selaku dosen pembimbing II Yang telah meluangkan waktu untuk memberikan ilmunya dalam melakukan penulisan tugas akhir ini.
6. Bapak Pandji Kurnia dan Ibu Tetty Heriyati selaku orang tua penulis yang tidak pernah lelah atas doa dan dukungannya.

7. Seluruh dosen, tenaga pengajar dan staff Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah membimbing serta membagikan ilmu kepada penulis selama enam semester.

Peneliti berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan dapat dijadikan referensi demi pengembangan ke arah yang lebih baik. Semoga Allah Swt. senantiasa melimpahkan rahmat dan rida-Nya.

Chesta Adabi

Bandung, 18 Maret 2025

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	5
1.2.1 Tujuan Formal	6
1.2.2 Tujuan Operasional	6
1.3 Usulan Menu	7
1.3.2 Rangkaian Menu	7
1.3.3 Matriks Menu	8
1.3.4 Deskripsi Menu	10
1.4 Tinjauan Produk	14
1.4.1 Tema Masakan	14
1.4.2 Jenis Makanan.....	14
1.4.3 Pengajuan Resep	15
1.4.4 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price	29
1.4.5 Daftar Nilai Gizi.....	35
1.5 lokasi dan waktu uji coba.....	39
1.5.1 lokasi dan jadwal latihan presentasi	39
1.5.2 lokasi dan waktu pelaksanaan presentasi	39
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI MAKANAN	40
2.1 Perencanaan Latihan Paresentasi Produk.....	40
2.1.1 Rencana Kerja/Working Plan	41
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	45

2.1.3 Time Table.....	47
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan Baku.....	48
2.2 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI MAKANAN	54
2.3 KENDALA DAN HAMBATAN.....	57
2.3.1 Hambatan dan kendala dalam pembuatan Beef Wellington..	57
2.3.2 Hambatan dan kendala dalam pembuatan Sayur Lodeh	58
BAB III PELAKSANAAN UJIAN SIDANG	59
3.1 Proses Pelaksanaan Ujian Sidang.....	59
3.2 Pelaksanaan Sidang Penulis	59
3.3 Penilaian Oleh Penguji.....	62
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	63
4.1 Kesimpulan	63
4.2 Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA	66

DAFTAR TABEL

Table 1 Narasumber	5
Table 2 Matriks Menu	9
Table 3 Rendang Paste	16
Table 4 Rendang Saus	18
Table 5 Duxell	19
Table 6 Potato Cilumbu Puree.....	20
Table 7 Sauted Baby Carrot And Asparagus	22
Table 8 Beef Wellington.....	23
Table 9 Sayur Lodeh	25
Table 10 Beef Stock	28
Table 11 <i>Main Course</i>	31
Table 12 Soup.....	34
Table 13 Gizi Main Course	36
Table 14 Gizi Soup.....	38
Table 15 Working Plan	41
Table 16 Working Plan.....	43
Table 17 Matriks Pelaksanaan.....	46
Table 18 Time Table Sebelum Sidang.....	47
Table 19 Time Table Pelaksanaan Sidang	48
Table 20 <i>Purchasing List</i>	49
Table 21 Daftar Alat	52
Table 22 Tabel Menu yang akan Dipersiapkan Dirumah	53
Table 23 Pelaksanaan Latihan.....	55
Table 24 Dokumentasi Pelaksanaan Ujian Sidang.....	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sayur Lodeh 15

Gambar 2 Rendang *Wellington* 15

Gambar 1 Sayur Lodeh 15

Gambar 2 Rendang *Wellington* 15

DAFTAR PUSTAKA

- Adriyanti, R. (2018). Pengembangan menu hidangan kontemporer berbasis masakan tradisional Indonesia. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 65–73.
- Barnard, G. (1999). *Introduction to food costing*. New York: McGraw-Hill.
- Bartono, D. (2005). *Food cost control*. Jakarta: Gramedia.
- Badan Pusat Statistik Kota Padang. (2023). *Kota Padang dalam angka 2023*. Padang: BPS Kota Padang.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah. (2023). *Provinsi Jawa Tengah dalam angka 2023*. Semarang: BPS Provinsi Jawa Tengah.
- Chowhound. (2025, February). *Beef Wellington: Icon or invention?*
- Cousins, J., Davis, B., & Cailein, C. (2002). *Food and beverage management: A guide to the control of cost*. London: Pearson Education.
- Daft, R. L. (2023). *Management* (14th ed.). Cengage Learning.
- Davis, B. (1999). *Food cost control: A practical guide for the restaurant business*. New York: Wiley.
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. S. (2012). *Food and beverage management* (5th ed.). London: Routledge.
- Destinesia Jurnal Hospitaliti & Pariwisata. (2022). Sayur lodeh: Makanan tradisional Indonesia dengan makna spiritual. *Destinesia Jurnal Hospitaliti & Pariwisata*, 5(2), 45–53.
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Jawa Tengah. (2022). *Profil pariwisata Jawa Tengah 2022*. Semarang: Disbudpar Jateng.
- Dinas Pariwisata Kota Padang. (2022). *Laporan pengembangan pariwisata Kota Padang tahun 2022*. Padang: Pemerintah Kota Padang.

- Dittmer, P. (2003). *Food cost control in the restaurant industry*. Chicago: Restaurant Publishing.
- Gordon Ramsay. (n.d.). *Beef Wellington: A chef's guide to perfection*. London: HarperCollins.
- Harold McGee. (2004). *On food and cooking: The science and lore of the kitchen*. New York: Scribner.
- Hasan Minarizki. (2023). *Pengantar food cost dan manajemen restoran*. Jakarta: Media Ilmu.
- Hollingsworth, J. (2015). *Menu engineering: Analyzing and optimizing restaurant menus*. New York: Hospitality Press.
- Irianto, K. (2014). *Pedoman penyelenggaraan makanan di institusi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. (2021). *Kuliner tradisional Jawa Tengah: Cita rasa di balik budaya*. Jakarta: Kemenparekraf RI.
- Manuntun, P., Silalahi, J., & Hutagalung, F. (2015). Pengaruh penyusunan menu terhadap kualitas pelayanan di restoran. *Jurnal Pariwisata, Perhotelan dan Rekreasi*, 4(1), 12–19.
- Martinez, L., & Brown, T. (2023). *Culinary Arts Principles and Applications*. Cengage Learning.
- Michel Roux Jr. (n.d.). *Beef Wellington: The perfect dish for every occasion*. London: Quadrille Publishing.
- Mintzberg, H. (2021). *Strategy safari: A guided tour through the wilds of strategic management*. Free Press.
- Muchatob, A. (1991). *Penyelenggaraan makanan di institusi*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

- National Institutes of Health (NIH). (2020). *Sweet potato nutrition facts*. Retrieved from <https://www.nih.gov>
- 9pt.com. (2025, February). *The surprisingly international history of Beef Wellington*.
- Payne, B., Stewart, K., & Nguyen, T. (2012). *The fundamentals of menu planning*. New Jersey: Wiley.
- Rahman, F. (2019). Potensi wisata kuliner sebagai daya tarik pariwisata di Kota Padang. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 4(2), 45–54.
- Robbins, S. P., & Coulter, M. (2023). *Management* (15th ed.). Pearson Education.
- Rorres, C. (2004). *Elementary linear algebra: Applications version* (8th ed.). New York: John Wiley & Sons.
- Susanto, H. (2018). Keanekaragaman cita rasa kuliner tradisional Jawa Tengah. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 2(1), 15–22.
- Symon, M. (2017). *Symon's kitchen: Sautéing and the art of cooking vegetables*. New York: Clarkson Potter.
- The Oxford Companion to Food. (2014). *Oxford companion to food* (3rd ed.). Oxford: Oxford University Press.
- The Washingtonian. (2022, April). *Why Beef Wellington is back in D.C. kitchens*.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi: Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliarti, R., & Prasetyo, H. (2020). Kearifan lokal dalam pemanfaatan rempah pada masakan tradisional Jawa Tengah. *Jurnal Ilmu Budaya*, 8(1), 1–10.
- Yulida, R., & Nasution, M. I. (2021). Pengembangan wisata kuliner sebagai daya tarik pariwisata Kota Padang. *Jurnal Kepariwisata: Destinasi, Hospitalitas dan Perjalanan*, 5(1), 23–31.
- Zulkarnaini, R. (2018). Peran makanan tradisional dalam menunjang pariwisata budaya di Sumatera Barat. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 1(2), 12–22.