

PENGEMBANGAN SAJIAN PRODUK NASI SUBUT (DISAJIKAN DENGAN LAWAR GERANG) DAN SUP KAPURUNG MALINAU

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu Syarat dalam menempuh Studi pada
Program Diploma III



Oleh :

NABILA HASNA AFIFA

Nomor Induk : 2021406020

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2024**

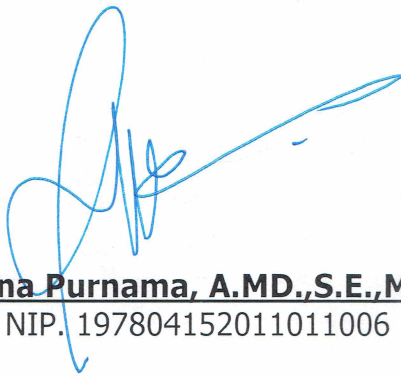
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR / PROYEK AKHIR

**"PENGEMBANGAN SAJIAN PRODUK NASI SUBUT(DISAJIKAN DENGAN
LAWAR GERANG) DAN SUP KAPURUNG MALINAU"**

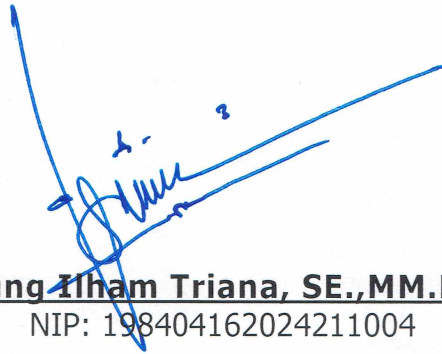
NAMA : NABILA HASNA AFIFA
NIM : 2021406020
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Rusna Purnama, A.MD.,S.E.,M.M.
NIP. 197804152011011006

Pembimbing Pendamping,



Agung Ilham Triana, SE.,MM.Par.
NIP: 198404162024211004

Bandung, 15 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP.19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

Pengembangan Sajian Produk Nasi Subut (Disajikan dengan Lawar Gerang) dan Sup Kapurung Malinau.

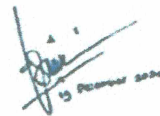
NAMA : Nabila Hasna Afifa
NIM : 2021406020
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



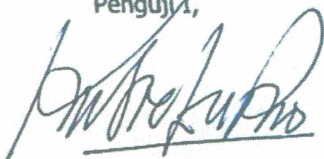
Rusna Purnama, A.MD.,S.E., M.M.
NIP. 19780415 201101 1 006

Pembimbing Pendamping,



Agung Ilham Triana, SE.,MM.Par.
NIP. 19840416 202421 1 004

Penguji I,



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

Penguji II,

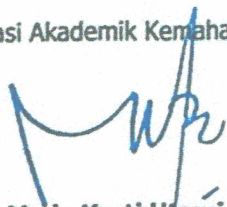


Nova Maulidian Hidayat, SE.,MM.
NIP. 19821216 201101 1 003

Bandung, 20 Desember 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemasasiswaan dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwar Masatip., MM.Par., CEE
19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : NABILA HASNA AFIFA
Tempat/Tanggal Lahir : BEKASI/12 MEI 2003
NIM : 2021406020
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN SAJIAN PRODUK NASI SUBUT (DISAJIKAN DENGAN LAWAR GERANG) DAN SUP KAPURUNG MALINAU
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, 31 Desember 2024


88F0DAMX030896484
NABILA HASNA AFIFA

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan kemudahan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan tepat waktu. Tanpa Rahmat dan hidayah-Nya penulis tidak dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “PENGEMBANGAN PRODUK NASI SUBUT (DISAJIKAN DENGAN SAMBAL EMBE) DAN SUP KAPURUNG MALINAU” dengan baik. Laporan ini disusun untuk memenuhi syarat menyelesaikan Diploma III di Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dengan hormat penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang terlibat.

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par., Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., Che., Selaku kepala bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., Che., Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak Rusna Purnama, A.MD.,S.E.,M.M. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan pembimbing utama saya.
5. Agung Ilham Triana, SE., MM.Par._Selaku Dosen pembimbing 2 dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Kepada Seluruh staf pengajar Program Studi Seni Kuliner yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

7. Kepada Keluarga tercinta yang selalu memberikan doa dan dukungan kepada penulis.
8. Semua pihak yang sudah memberikan bantuan, peran dan dorongan dalam Tugas akhir ini.
9. Kepada rekan kelas saya, Decolander yang telah menemani saya selama perkuliahan dari semester 1 hingga akhir.

Menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak. Partisipasi para pembaca sangat bermanfaat bagi penulis dalam upaya meningkatkan kualitas Tugas Akhir ini.

Akhir kata, Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Bandung, 10 September 2024

Nabila Hasna Afifa

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan 5	
1.2.1 Tujuan Formal	5
1.2.2 Tujuan Operasional.....	5
1.3 Usulan Produk	5
1.4 Tinjauan Menu.....	9
1.4.1 Tema Masakan.....	9
1.4.2 Usulan Resep	11
1.4.3 Food Costing dan Recipe Costing	17
1.4.4. Informasi Nilai Gizi.....	20
1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba.....	22
1.5.1 Lokasi Penelitian	22
1.5.2 Waktu Penelitian.....	22
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI.....	23
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	23
2.1.1 Rencana Kerja	24

2.1.2	Time Table	27
2.1.3	Daftar Pembelian Barang	29
2.1.4	Kebutuhan Peralatan.....	31
2.1.5	Menu yang Dipersiapkan sebelum Sidang	33
2.1.6	Menu yang dibuat saat Sidang.....	35
2.1.7	Matrix Perencanaan Kegiatan.....	36
2.1.8	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	38
2.2	Kekurangan dan Hambatan selama proses Trial	41
BAB III		43
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK		43
3.1	Persiapan	43
3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	44
3.3	Evaluasi Produk.....	45
BAB IV		47
KESIMPULAN DAN SARAN.....		47
4.1	Kesimpulan.....	47
4.2	Saran	47
DAFTAR PUSTAKA		49

DAFTAR TABEL

Table 1. 1 Matrix Menu.....	7
Table 1. 3 Resep Nasi Subut	12
Table 1. 4 Resep Ayam Bumbu Kuning	13
Table 1. 5 Resep Sambal Terasi	14
Table 1. 6 Resep Lawar Gerang	15
Table 1. 7 Resep Sup Kapurung Malinau.....	16
Table 1. 8 Food Cost Main Course.....	18
Table 1. 9 Food Cost Soup	19
Table 1. 10 Nilai Gizi Main Course	20
Table 1. 11 Nilai Gizi Soup	21
Table 2. 1 Work Plan Nasi Subut.....	23
Table 2. 2 Work Plan Sup Kapurung Malinau.....	25
Table 2. 3 Time Table Sebelum Sidang.....	26
Table 2. 4 Time Table Saat Sidang.....	27
Table 2. 5 Purchase Order	29
Table 2. 6 Kebutuhan Peralatan	31
Table 2. 7 Menu yang disiapkan sebelum Sidang	32
Table 2. 8 Menu yang dibuat saat Sidang	34
Table 2. 9 Matrix Rencana Kerja	36
Table 2. 10 Uji Coba Nasi subut	37
Table 2. 11 Uji Coba Sup Kapurung Malinau	39
Table 3. 1 Dokumentasi <i>Mise En Plce</i>	43
Table 3. 2 Dokumentasi Pelaksanaan.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Nasi Subut	10
Gambar 1. 2 Sup Kapurung Malinau	11
Gambar 3. 1 Evaluasi hasil Presentasi Produk.....	46

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., & Risanty, R. D. (2022). SISTEM INFORMASI PURCHASE ORDER STUDY KASUS PT. SARANA TEKNIK MEKANIKA. *Just IT: Jurnal Sistem Informasi, Teknologi Informasi Dan Komputer*, 11(3).
- Alfian, Y. (2021). *SAJIAN KULINER TANJUNG SELOR, KALIMANTAN UTARA*.
- Florensia, C., Yuwono, Elisabeth. C., & Mardiono, B. (n.d.). *PERANCANGAN BUKU PANDUAN WISATA KULINER KHAS TARAKAN*.
- Gea, A. A. (n.d.). *TIME MANAGEMENT: MENGGUNAKAN WAKTU SECARA EFEKTIF DAN EFISIEN*.
- MAKANAN, K. B. P. O. D. A. N. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan*.
- Mardiana, I. P. P. (2021). IDENTIFIKASI MAKANAN TRADISIONAL BALI UNTUK POTENSI PARIWISATA KULINER. *Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi*.
- Meliani, Budianis. D., & Wardana, Adimas. W. (2020). SISTEM PENDUKUNG KEPUTUSAN PENENTUAN RESEP MAKANAN BERDASARKAN BAHAN MAKANAN MENGGUNAKAN METODE TOPSIS. *Jurnal Ilmiah NERO*, 5.
- Novita Perdani, E., Endang Nikmawati, E., & Ai Mahmudatussa, dan. (2017). *PENGETAHUAN “PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN” SEBAGAI KESIAPAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI SISWA SMK PARIWISATA TELKOM BANDUNG* (Vol. 6, Issue 2).
- Place, M. E. (n.d.). *Restaurant Mise En Place*.
- Rizqi, M. F., & Achmad, S. H. (n.d.). *STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR CHECK-IN DI VERONA PALACE HOTEL BANDUNG STANDARD OPERATING PROCEDURE CHECK-IN AT VERONA PALACE HOTEL BANDUNG*.
- Saraswati, D., Zakiyah, M., & Zulvarina, P. (2017). Reinterpretation of Nationalism with Matrix Theory Approach. *WASKITA: Jurnal Pendidikan Nilai Dan Pembangunan Karakter*, 5(2), 117–129. <https://doi.org/10.21776/ub.waskita.2021.005.02.4>
- Sasoko, D. M. (2022). *PENTINGNYA PERENCANAAN DALAM UPAYA PENCAPAIAN TUJUAN YANG EFEKTIF DAN EFISIEN*.
- Sunarmi, S., & Marthalena, Y. (2021). Analisis Biaya Produksi dan Harga Jual Makanan pada Rumah Makan Marintin di Gading Rejo Pringsewu. *Jurnal Al-Qiyam*, 2(1), 102–109. <https://doi.org/10.33648/alqiyam.v2i1.121>
- Suryapermana, N. (2017). MANAJEMEN PERENCANAAN PEMBELAJARAN. *Tarbawi: Jurnal Keilmuan Manajemen Pendidikan*, 3(02), 183. <https://doi.org/10.32678/tarbawi.v3i02.1788>
- Sutrisno, E., Dewi, D. O., Ariani, M., Sayekti, W. D., Lestari, D. A. H., Syafani, T. S., Triyanti, R., Wijaya, R. A., Zamroni, A., Ramadhan, A., Apriliani, T., Huda, H. M., Pramoda, R.,

- Pramono, L. H., Koeshendrajana, S., Anggraeni, A., Yuniati, R., Silalahi, M., Irwandi, A., ... Hassanah, I. F. (2023). *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya* (S. Widowati & R. A. Nurfitriani, Eds.). Penerbit BRIN. <https://doi.org/10.55981/brin.918>
- Tambunan, I. B. (2020). PELAKSANAAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PEMESANAN MAKANAN DI PRIME STEAK HOUSE FINE DINING RESTORAN JW MARRIOTT HOTEL MEDAN. *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*, 7(2). <https://doi.org/10.51827/jiaa.v7i2.52>
- Vera, P. S. J. (2020). *EKSPLORASI RAGAM KULINER KABUPATEN NUNUKAN, KALIMANTAN UTARA*.
- Veronica, Y. (2021). PROSES PENYUSUNAN RENCANA KERJA PADA DINAS PARIWISATAKOTA BUKITTINGGI. *Universitas Andalas*.
- Walker, John. R. (2021). *The Restaurant: From Concept to Operation* (9th ed.).
- Wayan Suardana, I., Gede Arya Sugiartha, I., Wayan Dibia, I., Komang Sudirga, I., Suartaya, K., Luh Desi In Diana Sari, N., Wayan Gulendra, I., Bagus Manobawa, I., & Wayan Suarmaja. GIANJAR SEJARAH KULINER, I. (n.d.). *I Nengah Duija, I Dewa Ketut Wicaksana, I Made Mertanadi, I Made*.
- Wibawati, D., & Prabhawati, D. (2021). Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia. *Journal of Tourism and Creativity*, 5.
- Wiyasha, I. (2007). *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran*.