

**PENGEMBANGAN PRODUK AYAM GULUNG LAWAR DAN
PEPES TLENGIS KHAS KARANGASEM PROVINSI BALI**

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

YOLANDA SALWALIYAH

Nomor Induk: 2021406036

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN PRODUK AYAM GULUNG LAWAR DAN PEPES TLENGIS KHAS KARANGASEM, PROVINSI BALI

NAMA : YOLANDA SALWALIYAH
NIM : 2021406036
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Irfansyah, SE., MM.
NIP. 19820107 202421 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

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

JUDUL TUGAS AKHIR

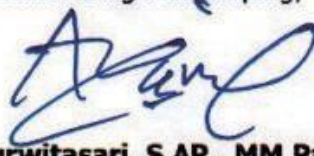
PENGEMBANGAN PRODUK AYAM GULUNG LAWAR DAN PEPES TLENGIS KHAS KARANGASEM PROVINSI BALI

NAMA : Yolanda Salwalyah
NIM : 2021406036
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

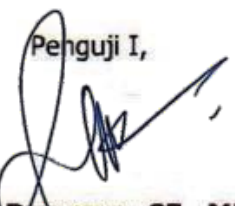
Pembimbing Utama,


Irfansyah, SE., MM.
NIP. 19820107 202421 1 001

Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


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

Penguji II,


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

Bandung, 31 Desember 2024

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 : YOLANDA SALWALIYAH
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG/31 DESEMBER 2003
NIM : 2021406036
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRODUK AYAM GULUNG LAWAR DAN PEPES TLENGIS KHAS KARANGASEM, PROVINSI BALI
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, 27 Desember 2024
Yang membuat pernyataan,



YOLANDA SALWALIYAH

KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah Swt, penulis sangat bersyukur karena atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini dengan baik yang berjudul “PENGEMBANGAN PRODUK AYAM GULUNG LAWAR DAN PEPES TLENGIS KHAS KARANGASEM, PROVINSI BALI.

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Dalam penyusunan laporan ini penulis menyadari bahwa laporan ini masih banyak kekurangan dan laporan ini tidak akan sempurna tanpa bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, izinkan penulis menyampaikan Terimakasih kepada :

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., 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
5. Bapak Irfansyah, SE., MM. Selaku Dosen Pembimbing Utama dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.PAR. Selaku Dosen pembimbing

Pendamping dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

7. Kepada Seluruh staf pengajar Program Studi Seni Kuliner yang tidak akan bisa penulis sebutkan satu persatu.
8. Kepada Brenda emyria susanto selaku narasumber yang telah membantu penulis dalam memberikan ide masakan.
9. Kepada Orang Tua dan keluarga yang selalu memberikan doa dan dukungan kepada penulis.
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang sudah memberikan bantuan, peran dan dorongan dalam proses menyusun Tugas akhir ini.

Laporan Tugas Akhir ini Penulis telah berusaha Menyusun dengan sebaik mungkin, Namun, penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari Kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis sangat menghargai segala saran dan kritik dari pembaca, Agar Tugas Akhir yang penulis kerjakan dapat berjalan dengan lancar. Semoga Tulisan dari Laporan yang penulis kerjakan, dapat dipergunakan dengan baik dan bermanfaat, yang berguna bagi penulis khususnya dan bermanfaat memberikan informasi untuk para pembaca.

Bandung, 23 November 2024

Yolanda Salwaliyah

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABLE.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
Table 1. 1 Narasumber Narasumber.....	5
1.2 Tujuan Penelitian.....	5
1.2.1 Tujuan Akademis	5
1.2.2 Tujuan Operasional	5
1.3 Usulan Menu	6
1.3.1 Rangkaian Menu	7
1.3.2 Matriks Menu	8
1.3.3 Deskripsi Menu	10
1.4 Tinjauan Produk.....	13
1.4.1 Tema masakan.....	13
1.4.2 Jenis Masakan	14
1.4.3 Usulan Resep.....	17
1.4.4 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost dan Selling Price.....	30
1.4.5 Daftar Nilai Gizi	36
1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan uji coba.....	39
1.5.1 Lokasi dan jadwal Latihan presentasi.....	39
1.5.2 Lokasi dan waktu pelaksanaan Presentasi	39
BAB II.....	40
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	40
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	40
2.1.1 Rencana kerja / <i>Working Plan</i>	40
2.1.2 Time Table	43
2.1.3 Daftar Pembelian Bahan.....	45
2.1.4 Kebutuhan Peralatan	47
2.1.5 Menu Yang Akan Disiapkan Sebelum Sidang.....	48

2.1.6 Menu Yang Akan Dibuat Pada Saat Sidang.....	49
2.1.7 Matrix Perencanaan Kegiatan	49
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	50
2.2.1 Kekurangan Dan Hambatan Dari Proses Trial	54
BAB III	56
PELAKSANAAN SIDANG PRESENTASI PRODUK.....	56
3.1 Persiapan Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk.....	56
3.2 Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk.....	57
3.3 Evaluasi Kegiatan Sidang Presentasi Produk.....	61
BAB IV	62
KESIMPULAN DAN SARAN	62
4.1 Kesimpulan	62
4.2 Saran	63

DAFTAR TABLE

Table 1. 1 Narasumber Narasumber	5
Table 1. 2 MATRIKS MENU.....	9
Table 1. 3 RESEP PEPES TLENGIS	18
Table 1.4 RESEP KEMANGI EMULTION.....	20
Table 1. 5 RESEP TART.....	21
Table 1. 6 RESEP AYAM GULUNG LAWAR.....	22
Table 1. 7 RESEP BASE GENEP	23
Table 1. 8 RESEP LAWAR	24
Table 1. 9 RESEP NASI SELA.....	26
Table 1. 10 RESEP PLECING KANGKUNG	27
Table 1. 11 RESEP SAMBAL EMULTION.....	28
Table 1. 12 ES KUWUT BALI	29
Table 1. 13 Recipe Cost Pepes Tlengis.....	32
Table 1. 14 Recipe Cost Ayam gulung lawar	33
Table 1.15 Recipe Cost Es Kuwut Bali	35
Table 1. 16 Total Recipe Cost	35
Table 1. 17 GIZI PEPES TLENGIS	36
Table 1. 18 Gizi Ayam Gulung Lawar	37
Table 1.19 Gizi Es Kuwut Bali.....	38
Table 1. 20 TOTAL NUTRISI	39
Tabel 2. 1 Perencanaan Kerja / Working Plan.....	41
Tabel 2. 2 Perencanaan Kerja/ Working Plan.....	42
Tabel 2. 3 Time Table Sebelum sidang	43
Tabel 2. 4 Time table dihari sidang	44
Tabel 2. 5 Purchasing Order	45
Tabel 2. 6 Daftar alat yang dibutuhkan.....	47
Tabel 2. 7 Pembuatan Produk Sebelum Sidang.....	48
Tabel 2. 8 Pengerjaan Produk Pada Saat Sidang	49
Tabel 2. 9 Tabel Matrix Kegiatan.....	50
Tabel 2. 10 Uji Coba Pepes Tlengi.....	51
Tabel 2. 11 Uji Coba Ayam Gulung Lawar.....	52
<u>Tabel 3.1 Mise en Place Sidang Presentasi Produk.....</u>	<u>57</u>
<u>Tabel 3.2 Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk.....</u>	<u>58</u>

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 sketsa Pepes Tlengis	14
Gambar 1.2 Sketsa Ayam Gulung Lawar	15
Gambar 1.3 Sketsa Es Kuwut Bali.....	16

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanti SMK Negeri, I. (2023). EKOSISTEM KULINER INDONESIA BERSTANDARGLOBAL. 10no1.
- Avrianti Ika. (2016). PLANNING MATRIX SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN MUTU PELAYANAN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT UMUM BHAKTI RAHAYU SURABAYA PLANNING MATRIX IN AN EFFORT TO INCREASE THE QUALITY OFSERVICE OF INPATIENT CARE IN GENERAL HOSPITAL BHAKTI RAHAYU SURABAYA. In Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia (Vol. 4).
- Hapsari, D. I. S., & Fahmi, S. (2021). PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN INTERAKTIF BERBASIS ANDROID PADA OPERASI PADA MATRIKS. FIBONACCI: Jurnal Pendidikan Matematika Dan Matematika, 7(1), 51. <https://doi.org/10.24853/fbc.7.1.51-60>
- Ilmiah Kesehatan Sandi Husada, J., Penelitian, H., Hafid, A., STIKES MuhammadiyahSidrap, K., & Puskesmas Lawawoi Artikel info, K. (2020). Pengaruh Pola Asuh Terhadap Status Gizi Anak Influence of Foster Pattern About the Status of Child Nutrition. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i2.403>
- Ilosa, A., & Al Sukri, S. (2022). OPTIMALISASI KINERJA PEMERINTAHAN DESA DALAM PENYUSUNAN RENCANA KERJA PEMBANGUNAN DESA. In Jurnal El-Riyasah (Vol. 12).
- Lia Margaretha, E., Sulistyawati, A., Kuliner, S., & Internasional Bali, P. (2023). LAWAR KULINER BAIRAWA MENUJU KULINER PARIWISATA KHAS BALI LAWAR BAIRAWA'S CULINARY TOWARDS BALINESE CULINARY TOURISM. 5, 51–62. <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/>
- Lokantara, I. G. W., & Rafi'i, M. (2017). Identifikasi Tipologi Destinasi Wisata dan Strategi Pengembangannya sebagai Upaya Mewujudkan Pariwisata KabupatenKarangasem Berbasis Wisata Konservasi.
- Luh Juniari, E., Pratama, A., Suarsana, P., & Stah,). (2023). Swara Vidya / Volume 3Nomor 2 2023 EDUKASI LAWAR BALI PADA MASA KINI MELALUI SALAM DHARMA DI RADIO NUANSA GIRI FM.
- Luh Putu Ravi Cakswindryandani, N., Putu Wrasianti, L., Lutfi Suhendra Program StudiMagister Ilmu dan Teknologi Pangan, dan, & Teknologi Pertanian, F. (2020). Characteristics of “Base Genep” Extracts on Treatment Temperature and Extraction Time. Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of FoodTechnology), 7(1), 10–16.
- Made, N., Widiastini, A., Arini, R. P., Andiani, N. D., Diii, J., S1, J., & KesejahteraanKeluarga, P. (2014). PENGEMASAN

MAKANAN LOKAL SEBAGAI PRODUK WISATA KULINER DI BALI.

- M Arifudin, F. S. (2021). 3720-Article Text-11965-1-10-20220111. 2no2.
- Muryani, S., Tinggi, S., Informatika, M., Komputer, D., & Mandiri, N. (2020). Sistem Informasi Pengolahan Data Pembelian Bahan Baku. In Jurnal (Vol. 2, Issue 1).
<http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/infortech>
- Prakoso Eko Hery Suwandojo, D., Nur Annisa, R., Wahyuning Tyas, D., Maulida Hikmawati, M., & Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, S. (2024a).
Standar Resep Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual Kewirausahaan Kuliner. 2723–8121.
<https://doi.org/10.54209/jasmien.v5i01.618>
- Prakoso Eko Hery Suwandojo, D., Nur Annisa, R., Wahyuning Tyas, D., Maulida Hikmawati, M., & Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, S. (2024b). Standar Resep Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual Kewirausahaan Kuliner. 2723–8121.
<https://doi.org/10.54209/jasmien.v5i01.618>
- Purna, I. M., & Dwikayana, K. (2019). BETUTU BALI: MENUJU KULINER DIPLOMASI BUDAYA INDONESIA. Patanjala: Jurnal Penelitian Sejarah Dan Budaya, 11(2), 265. <https://doi.org/10.30959/patanjala.v11i2.478>
- Sari, R., Srimurdianti Sukamto, A., Hadari Nawawi, J. H., & Barat, K. (2019). JEPIN (Jurnal Edukasi dan Penelitian Informatika) Pemilihan Resep Masakan Berdasarkan Ketersediaan Bahan Masakan dengan Metode Simple Matching Coefficient (SMC).
- Siwi, A., & Tyas, P. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. In Jurnal Pariwisata Terapan (Vol. 1, Issue 1).
- Soeprapto, V. S., & Yohana, E. (2021). EKSPLORASI WISATA KULINER-STUDI KASUS DI BALI FOOD TOURISM EXPLORATION-CASE IN BALI. 4(no1).
<http://journal.ubm.ac.id/index.php/journal->
- Sriwulandari, T., & Ramadhani, H. (2021). ANALISIS MENU DENGAN PENDEKATAN MATRIKS DI EBONI RESTAURANT AKHSAYA HOTEL KARAWANG, JAWA BARAT MENU ANALYSIS WITH MATRIX APPROACH AT EBONI RESTAURANT AKHSAYA HOTEL KARAWANG, WEST JAVA. Bogor Hospitality Journal, 5(2). <http://ojs.stpbogor.ac.id>
- Tarigan, M. I. (2015). PENGUKURAN STANDAR WAKTU KERJA UNTUK MENENTUKAN JUMLAH TENAGA KERJA OPTIMAL. 4(1).
- Wiedilaksono, A., & Nurkertamanda, D. (2019). PERENCANAAN JADWAL PRODUKSI DAN KEBUTUHAN PERALATAN SERTA BIAYA PADA PROSES PRODUKSI TABLET TABLET SALUT DAN KAPSUL (TTSK) PADA PT PHAPROS TBK. akhmad. (2015). *Restaurant_Mise_En_Place*.