

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER NASI LIWET DAN SAYUR KACANG HITAM KHAS GARUT

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menyelesaikan studi pada
Program Diploma III



Oleh :

DIPNU MUHAMAD ARYADI

Nomor Induk: 2022406032

**JURUSAN HOSPITALITY
PROGRAM STUDI
SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA
NHI BANDUNG
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI DALAM HIDANGAN NASI LIWET DAN SAYUR

KACANG HITAM KHAS GARUT

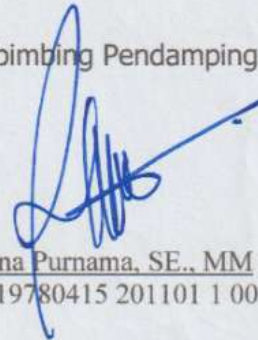
NAMA : DIPNU MUHAMAD ARYADI
NIM : 2022406032
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Cecep Ucu Rakhman, S.Sos., MM.
NIP. 19761229 200802 1 001

Pembimbing Pendamping,

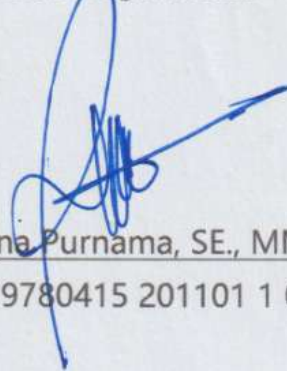


Rusna Purnama, SE., MM
NIP. 19780415 201101 1 006

Bandung, 15 April 2025

Mengetahui,

Ketua Program Studi



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

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER NASI LIWET DAN SAYUR KACANG HITAM KHAS GARUT

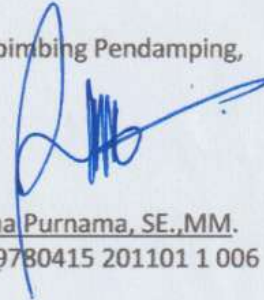
NAMA : DIPNU MUHAMAD ARYADI
NIM : 2022406032
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



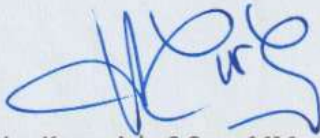
Dr. Cecep Ucu Rakhman, S.Sos., MM.
NIP. 19601202 198203 2 001

Pembimbing Pendamping,



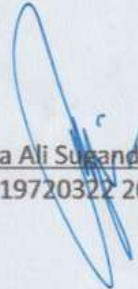
Rusna Purnama, SE., MM.
NIP. 19780415 201101 1 006

Penguji I,



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

Penguji II,

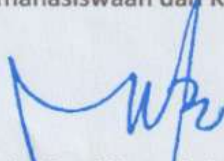


R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM Par.
NIP. 19720322 200502 1 001

Bandung, 12 Desember 2025

Mengetahui,

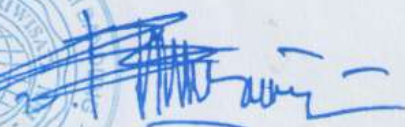
Kepala Bagian Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerjasama



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 : Dipnu Muhamad Aryadi
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 31 Maret 2003
NIM : 2022406032
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER NASI LIWET DAN SAYUR KACANG HITAM KHAS GARUT
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, 17 Desember 2025

Yang membuat pernyataan,



KATA PENGANTAR

Rasa syukur beserta puji kepada Tuhan Yang Maha Esa, penulis ucapkan terima kasih atas semua rahmat dan anugerah-Nya yang telah memungkinkan penulis menyelesaikan proposal tugas akhir ini di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Proposal Tugas akhir ini diberi judul **”PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER NASI LIWET DAN SAYUR KACANG HITAM KHAS GARUT”**.

Tugas Akhir ini disusun dalam rangka untuk memenuhi salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan Program Studi Diploma III Seni Kuliner (SKU) pada Politeknik Pariwisata NHI Bandung (PPNHIB).

Penulis mengucapkan terima kasih, terutama kepada Allah SWT. yang selalu memberikan karunia dan rahmatnya hingga saat ini, kedua orangtua tercinta, beserta keluarga penulis yang sudah membantu memberikan dukungan, dan kasih sayang yang selalu dicurahkan kepada penulis sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan pada waktunya. Selain itu, penulis juga ingin mengucapkan terima kasih 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., MM. PAR., CHE., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE, selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

4. Bapak Rusna Purnama, A.Md., S.E., MM., selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner, Sekaligus Pembimbing Pendamping yang telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Cecep Ucu Rakhman, MM., selaku Pembimbing Utama yang telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Dr. Riadi Darwis. M.Pd. selaku dosen yang telah membantu penulis dalam memberikan wawasan dan sejarah tentang kuliner Sunda klasik.
7. Seluruh Dosen pengajar dan staff Program Studi Seni Kuliner.
8. Bapak Dede Sulaeman dan Ibu Imas Julaeha, selaku orang tua penulis yang memberikan dukungan selama penulisan Tugas Akhir ini berlangsung.
9. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan namanya yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini

Sebagai mahasiswa/mahasiswi Politeknik Pariwisata NHI Bandung Program Studi Seni Kuliner yang telah menyelesaikan Tugas Akhir, Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun.

Bandung, 10 Juni 2025

Penulis.

Dipnu Muhamad Aryadi

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan.....	1
1.2 Tujuan Presentasi Makanan Pengembangan Sajian Kuliner Nasi Liwet Dan Sayur Kacang Hitam Khas Garut.....	3
1.2.1 Tujuan Akademik	3
1.2.2 Tujuan Operasional.....	4
1.3 Usulan Menu.....	4
1.3.1 Perencanaan Menu.....	5
1.3.2 Rangkaian Menu.....	5
1.3.3 Matriks Menu	6
1.4 Deskripsi Menu.....	8
1.4 Tinjauan Produk.....	9
1.4.1 Tema Makanan	10
1.4.2 Jenis Masakan	10
1.4.3 Pengajuan Resep.....	12
1.4.4 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price</i>	20
1.4.5 Daftar Nilai Gizi.....	25
1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba.....	28

1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi	28
1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi.....	28
BAB II	29
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	29
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	29
2.1.1 Perencanaan Kerja/ <i>Working Plan</i>	29
2.1.2 Proses Pembuatan Produk Dalam Tabel Matriks	31
2.1.3 Daftar Peralatan Yang Digunakan	32
2.1.4 <i>Time Table</i>	33
2.1.5 Daftar Pembelian Bahan	35
2.2 Kegiatan Uji Coba Prsentasi Produk	36
2.3 Kekurangan dan Hambatan Proses Uji Coba/ <i>Trial</i>	40
BAB III.....	41
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	41
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	41
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	42
3.3 Evaluasi Dan Masukan Dari Penguji Sidang	44
BAB IV	46
KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
4.1 Kesimpulan	46
4.2 Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Narasumber	3
Tabel 1.2 Matriks Menu	7
Tabel 1.3 Standar Resep Sayur Kacang Hitam	13
Tabel 1.4 Standar Resep Nasi Liwet	14
Tabel 1.5 Standar Resep Stuffed Cumi Bakar Madu	15
Tabel 1.6 Standar Resep Saus Bakar Madu	16
Tabel 1.7 Standar Resep Karedok	17
Tabel 1.8 Standar Resep Sambal Cibiuk	18
Tabel 1.9 Standar Resep Tempe Crumble	19
Tabel 1.10 Standar Resep Nipis Kelapa	19
Tabel 1.11 <i>Dish Costing</i> Sayur Kacang Hitam	21
Tabel 1.12 <i>Dish Costing</i> Nasi Liwet	22
Tabel 1.13 <i>Dish Costing</i> Sayur Nipis Kelapa	24
Tabel 1.14 Proyeksi Profit	24
Tabel 1.15 Gizi Nasi Liwet	25
Tabel 1.16 Gizi Sayur Kacang Hitam	26
Tabel 1.17 Gizi Nipis Kelapa	27
Tabel 1.18 Total Nutrisi	27
Tabel 2.1 <i>WORKING PLAN</i> SAYUR KACANG HITAM	30
Tabel 2.2 <i>WORKING PLAN</i> NASI LIWET	30
Tabel 2.3 Tabel Matriks	32
Tabel 2.4 Daftar Kebutuhan Alat	32
Tabel 2.5 <i>Time Table</i> Trial Presentasi Produk	33
Tabel 2.6 <i>Time Table</i> Hari Ujian Sidang	34
Tabel 2.7 <i>Purchasing List</i>	35
Tabel 2.8 Dokumentasi Uji Coba Sayur Kacang Hitam	37
Tabel 2.9 Dokumentasi Uji Coba Nasi Liwet	38

Tabel 3.1 Dokumentasi Sidang 43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Plating Sayur Kacang Hitam	11
Gambar 2 Sketsa Plating Nasi Liwet.....	12

DAFTAR PUSTAKA

- Soekirman. (2000). *Ilmu Gizi dan Aplikasinya untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan Nasional.
- Darwis R. (2020). *KHAZANAH KULINER KABUYUTAN GALUH KLASIK*. UPI PRESS.
- Whitney, E., & Rolfes, S. R. (2019). *Understanding Nutrition* (15th ed.). Boston: Cengage Learning.
- Coltman, M. M. (1989). *Cost Control for the Hospitality Industry*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Stefanelli, J. M. (2019). *The Restaurant: From Concept to Operation* (9th ed.). Hoboken: John Wiley & Sons.
- Fischler, C. (1988). *Food, self and identity*. *Social Science Information*, 27(2), 275–292.
- Koentjaraningrat. (2009). *Pengantar ilmu antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Marsum. (2005). *Manajemen Food and Beverage Service Hotel*. Yogyakarta: Andi.
- Liputan6. (2024, Februari 7). *Sejarah Nasi Liwet Garut yang Berbeda dengan Nasi Liwet Solo*. Liputan6.com. <https://www.liputan6.com>, diakses pada 13 Juni 2025
- Giawati, A. (2020). *Angeun Kacang: Masakan Tradisional Sunda*. Garut: Penerbit Lokal.
- Casavanna, M., & Smith, D. (1980). *Menu Engineering: A Practical Guide to Menu Analysis*. East Lansing: Hospitality Publications.
- Anderson, T. (2025). *Menu Matrix: Optimizing Profitability and Popularity in Restaurants*. London: Routledge.
- Nurfadilla, Rahmi Dwi. *Pelestarian Makanan Tradisional Urab Jagung di Desa Bayongbong Kecamatan Bayongbong Kabupaten Garut Jawa Barat*. Skripsi, Universitas Pendidikan Indonesia, 2016.
- Ramdhani, Muhammad Faisal. *Strategi Pengembangan Desa Mekarjaya menjadi Desa Wisata di Kabupaten Garut*. Skripsi, Universitas Pendidikan Indonesia, 2016.

Darmansyah, Maman. *Garut Era Kepemimpinan Bupati R.A.A. Soeria Kertalegawa (1915-1929)*. *Jurnal Renaissance*, Vol. 3, No. 2, Agustus 2018, hal. 374-382.

FatSecret. (2025). Database gizi makanan. FatSecret Indonesia. <https://www.fatsecret.co.id>, diakses pada 11 September 2025

Robbins, S. P., & Coulter, M. (2012). *Management* (11th ed.). Pearson Education.

Al-Qamadi, M. A., dkk. (2024). *Optimizing Kitchen Design: Principles, Layouts, And ... Nanotechnology Perceptions*, vol. 20, no. 5.

Escoffier, A. (1903). *Le guide culinaire*. Paris: Flammarion.