

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER HIDANGAN TAHU TEK DAN DESKONTRUKSI AYAM DENGAN BUMBU PENYET KHAS KOTA SURABAYA

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III

Program Studi Seni Kuliner

Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Disusun Oleh :

Anastasya Bunga Valencia

Nomor Induk Mahasiswa: 2022406100

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG


2025

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER HIDANGAN TAHU TEK DAN DESKONTRUKSI AYAM DENGAN BUMBU PENYET KHAS KOTA SURABAYA

NAMA : ANASTASYA BUNGA VALENCIA
NIM : 2022406100
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


R. Sondjiana A. Buganda, S.Sos.,
MM. Par.
19720322200502 1 001

Pembimbing Pendamping,


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

Bandung, 4 November 2025

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 SAJIAN KULINER HIDANGAN TAHU TEK DAN DESKONTRUKSI AYAM DENGAN
BUMBU PENYET KHAS KOTA SURABAYA

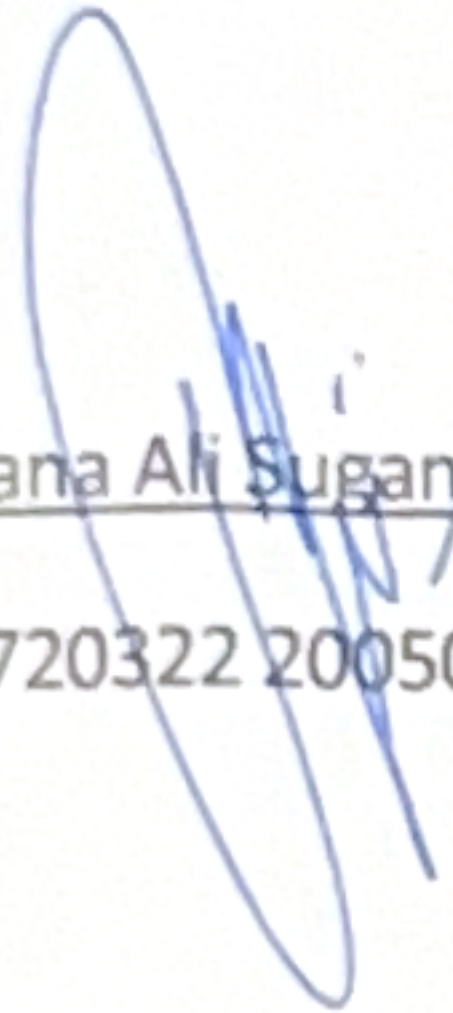
NAMA : ANASTASYA BUNGA VALENCIA

NIM : 2022406100

JURUSAN : HOSPITALITY

PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. Par.

NIP. 19720322 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,



Agung Ilham Triana, SE., MM. Par.

NIP. 19840416 202421 1 004

Penguji I,



Nur Komariah, S.Sos., MM.

NIP. 19660606 199303 2 001

Penguji II,



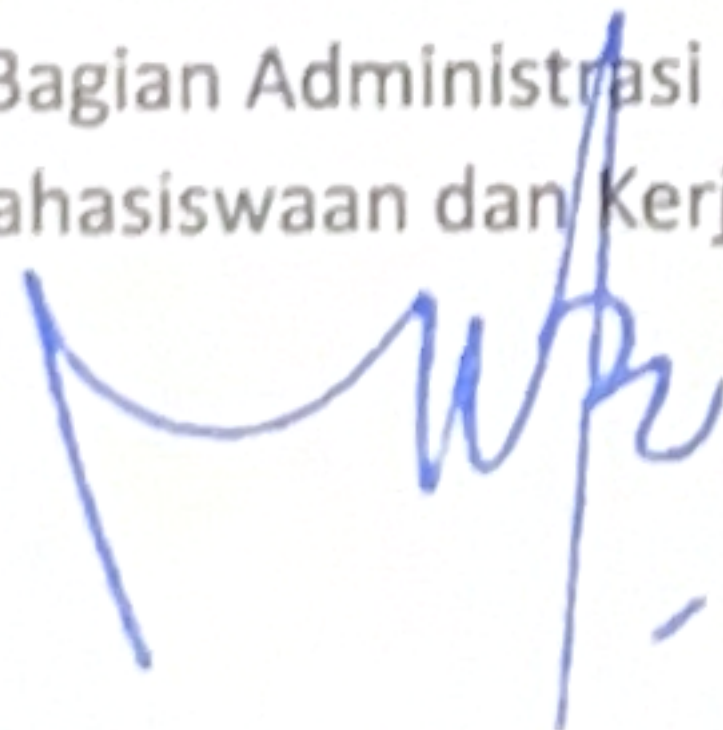
Sukarno Wibowo, SE., MM.

NIP. 19731017 200605 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 : Anastasya Bunga Valencia
Tempat/Tanggal Lahir : Purwakarta, 7 July 2004
NIM : 2022406100
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER HIDANGAN TAHU TEK DAN DESKONTRUKSI AYAM DENGAN BUMBU PENYET KHAS KOTA SURABAYA 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, 8 November 2025

Yang membuat pernyataan,



Anastasya Bunga Valencia

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul "Pengembangan Sajian Kuliner Hidangan Tahu Tek dan Deskonstruksi Ayam dengan Bumbu Penyet Khas Kota Surabaya" Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi pada Program Studi Seni Kuliner. Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis menerima berbagai dukungan, bantuan, dan bimbingan dari banyak pihak. Oleh sebab itu, penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par., CEE, selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM. Par., CHE, Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par, Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., M.M., Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par., Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan bimbingan dan arahan sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.
6. Bapak Agung Ilham Triana, SE., MM.Par., Dosen Pembimbing Pendamping yang dengan sabar memberikan arahan dan ilmu untuk kelancaran penulisan tugas akhir ini.

7. Seluruh dosen, tenaga pengajar, dan staf Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah membekali penulis dengan ilmu selama enam semester.
8. Bapak Dwijo Agus Utomo dan Ibu Ane Kristiane Gesan, orang tua yang selalu memberikan doa dan dukungan tanpa henti.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari sempurna, sehingga harapan besar penulis adalah mendapatkan kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan karya ini ke depannya. Semoga tugas akhir ini dapat memberikan kontribusi positif dalam pengembangan ilmu seni kuliner, khususnya bagi inovasi berbasis kuliner tradisional Indonesia.

Bandung, 25 November 2025

Anastasya Bunga Valencia

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	3
1.2.1 Tujuan Penelitian Akademik.....	3
1.2.2 Tujuan Operasional	3
1.3 Usulan Menu.....	3
1.3.1 Perencanaan Menu	3
1.3.2 Rangkaian Menu	4
1.3.3 Matriks Menu	4
1.3.4 Deskripsi Menu	5
1.4 Tinjauan Produk	7
1.4.1 Tema Masakan.....	7
1.4.2 Jenis Masakan.....	8
1.4.3 Pengajuan Usulan Resep	9
1.4.4 Dish Cost and Selling Price.....	19
1.4.5 Daftar Nilai Gizi	23
1.5 Lokasi dan Pelaksanaan Waktu Uji Coba	26
1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi	26
1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi.....	26
BAB 2 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	27
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	27
2.1.1 Rencana Kerja/Working Plan	29
2.1.2 Matriks Perencanaan Pembuatan Produk.....	32
2.1.3 <i>Time Table</i>	33

2.1.4	Daftar Kebutuhan Bahan	34
2.1.5	Daftar Pembelian Bahan.....	37
2.1.6	Kebutuhan Peralatan	39
2.2	Dokumentasi Hasil Uji Coba Produk.....	40
2.2.1	Dokumentasi Hidangan Tahu Tek	40
2.2.2	Dokumentasi Hidangan Ayam Penyet.....	42
2.3	Hambatan dan Kendala	45
2.3.1	Hambatan dalam Pembuatan Tahu Tek.....	47
2.3.2	Hambatan dalam Pembuatan Deskontruksi Ayam dengan Bumbu Penyet.....	47
BAB III.....		48
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK		48
3.1	Persiapan	48
3.2	Pelaksanaan Ujian Sidang Presentasi Produk	49
3.3	Evaluasi Kegiatan Sidang Presentasi Produk.....	51
BAB IV		52
KESIMPULAN DAN SARAN		52
4.1	Kesimpulan.....	52
4.2	Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA		53
LAMPIRAN		56

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Narasumber	2
Tabel 2 Matrix Menu.....	5
Tabel 3 Usulan Resep Tahu Tek.....	10
Tabel 4 Usulan Resep Tahu Tek.....	11
Tabel 5 Usulan Resep Tahu Tek.....	13
Tabel 6 Usulan Resep Ayam Penyet	14
Tabel 7 Usulan Resep Ayam Penyet	15
Tabel 8 Usulan Resep Ayam Penyet	16
Tabel 9 Usulan Resep Ayam Penyet	17
Tabel 10 Recipe Costing Tahu Tek	19
Tabel 11 Recipe Costing Ayam Penyet	20
Tabel 12 Total Recipe Cost.....	22
Tabel 13 Gizi Tahu Tek	23
Tabel 14 Gizi Ayam Penyet	24
Tabel 15 Total Gizi Tahu Tek dan Ayam Penyet.....	25
Tabel 16 Perencanaan Kerja Tahu Tek	30
Tabel 17 Perencanaan Kerja Deskonstruksi Ayam dengan Bumbu Penyet	31
Tabel 18 Matriks Pelaksanaan	32
Tabel 19 Time Table Sebelum Sidang.....	33
Tabel 20 Time Table Dihari Sidang	34
Tabel 21 Kebutuhan Bahan	35
Tabel 22 Purchasing List	37
Tabel 23 Daftar Kebutuhan Alat.....	39
Tabel 24 Rangkaian Kegiatan Produk Tahu Tek	40
Tabel 25 Rangkaian Trial Produk Ayam Penyet	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Tahu Tek.....	5
Gambar 2 Sketsa DSSescontracted Ayam Penyet	6

DAFTAR PUSTAKA

Agustina, R., Rianda, D., Lasepa, W., & Birahmatika, F. S. (2023). *Nutrient intakes of pregnant and lactating women in Indonesia and Malaysia: Systematic review and meta-analysis*. *Frontiers in Nutrition*.

Cheng, C. C., Tsai, M. C., Chang, Y. Y., & Chen, C. T. (2025). *Identifying services barriers and risks in cloud kitchens: Insights from a novel risk assessment model*. *Journal of Hospitality Management*. Elsevier.

Dewiasty, E., Agustina, R., Saldi, S. R. F., & Pramudita, A. (2022). *Malnutrition prevalence and nutrient intakes of Indonesian community-dwelling older adults: A systematic review of observational studies*. *Frontiers in Nutrition*.

Drummond, K. E., & Brefere, L. M. (2021). *Nutrition for foodservice and culinary professionals* (10th ed.). John Wiley & Sons.

Handayani, R. (2019). *Tahu Tek Surabaya: Kajian antropologi pangan dan identitas lokal*. *Jurnal Antropologi Indonesia*, 40(1), 22–35.

Ibrahim, S. Z., Lahap, J., Nazlan, N. H., Ariffin, H. F., & Mohd Said, N. (2020). *Developing a procurement framework for the Malaysian hospitality industry: A preliminary study*. *ESTEEM Journal of Social Sciences and Humanities*, 4, 10–18.

Koerich, G. H., Ferreira, F. A., & da Silva, J. A. C. A. (2024). *Learning experiences in the culinary classroom: Identifying barriers and enablers in the practical teaching-learning process in gastronomy*. *International Journal of Hospitality Management*. Elsevier.

Lestari, D. A. (2021). *Ayam Penyet as a culinary identity of East Java: From domestic dish to global branding*. *Journal of Indonesian Culinary Studies*, 7(2), 44–58.

Mac Con Iomaire, M., & Afifi, M. F. (2021). *Chefs' perspectives of failures in foodservice kitchens, part 1: A phenomenological exploration of the concepts, types, and causes of food production failure*. *Journal of Culinary Science & Technology*, 19(4), 299–317.

Marinakou, E., & Giousmpasoglou, C. (2022). *Chefs' competencies: A stakeholder's perspective*. *Journal of Hospitality & Tourism Insights*, 5(2), 205–229.

McGee, H. (2004). *On food and cooking: The science and lore of the kitchen*. Scribner.

Nugraha, R. A., & Wijayanti, S. (2020). *Gastronomic branding of Ayam Penyet Surabaya: A strategy for culinary tourism*. *Jurnal Pariwisata Budaya*, 5(1), 87–101.

Nugrahani, F., & Karyono, A. H. (2021). *Food, memory, and identity: Tahu Tek as a cultural icon of Surabaya*. *Heritage Gastronomy Journal*, 3(2), 56–69.

Page, K. (2017). *Kitchen creativity: Unlocking culinary genius—with wisdom, inspiration, and ideas from the world's most creative chefs*. Little, Brown.

Palacio, J. P., & Theis, M. (2010). *Introduction to foodservice* (11th ed.). Pearson Higher Education.

Prasetyo, T. J., Khoiriani, I. N., & Suriyati, K. A. (2021). *Food consumption and nutrient density of adult males aged 19–49 years old in Indonesia*. *Jurnal Gizi Nusantara*.

Santoso, Y. D. (2022). *Tahu Tek sebagai warisan kuliner urban Surabaya: Dari tradisi ke modernitas. Jurnal Warisan Nusantara*, 6(1), 73–88.

Shrestha, J., & Chaudhary, R. P. (2024). *Assessment of equipment handling practices in the hospitality industry: A case study of Kathmandu's key departments. International Journal of Atharva*, 2(2), 265–281.

Sutanto, L., Lukito, W., & Basrowi, R. W. (2020). *Nutrition interventions for healthy ageing in Indonesia. Amerta Nutrition*. Universitas Airlangga.

Tee, E. S., Florentino, R. F., & Chongviriyaphan, N. (2023). *Review of recommended energy and nutrient intake values in Southeast Asian countries. Malaysian Journal of Nutrition*.

Wulandari, R., & Putra, T. Y. (2022). *Gastronomic innovation and youth market: Revitalizing Indonesian street food into fine dining. International Journal of Culinary Arts*, 14(3), 201–215.

Boulud, D. (2014). *Wawancara tentang dapur profesional. Food & Wine Magazine*.