

**PENGEMBANGAN KULINER DALAM HIDANGAN "SATE REMBIGA
DAN AYAM SAMPUN RAWUH KHAS KOTA LOMBOK"**

PROPOSAL TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat menuntaskan

PROGRAM DIPLOMA III

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG



Disusun Oleh :

ABDUL FAJRI AS-SIDIQ

Nomor Induk Mahasiswa: 2022406086

JURUSAN HOSPITALITY

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN KULINER DALAM HIDANGAN SATE REMBIGA DAN AYAM SAMPUN RAWUH
KHAS KOTA LOMBOK

NAMA : ABDUL FAJRI AS-SIDIQ
NIM : 2022406086
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Christian H. Rumayar, S.Sos.Par.MM.
NIP:19691228200212 1 001

Pembimbing Pendamping,



Dadang Suratman, S.ST.Par.,M.M.Par.
NIP: 19711210200212 1 008

Bandung, 01 Oktober 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN KULINER DALAM HIDANGAN SATE REMBIGA DAN AYAM SAMPUN
RAWUH KHAS KOTA LOMBOK

NAMA : ABDUL FAJRI AS SIDIQ
NIM : 2022406086
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



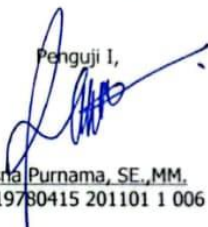
Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19760420 200605 2 002

Pembimbing Pendamping,



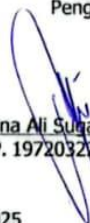
Dadang Suratman, SST.Par., MM.
NIP. 19711210 200212 1 008

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 08 Desember 2025

Mengetahui,

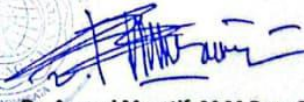
Kepala Bagian Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Dr. Anwari Masatiff, M.M.Par., CEE.
NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : ABDUL FAJRI AS-SIDIQ
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 17 OKTOBER 2002
NIM : 2022406086
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITY

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"PENGEMBANGAN KULINER DALAM HIDANGAN SATE REMBIGA DAN AYAM SAMPUN RAWUH KHAS KOTA LOMBOK"
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, 01 Oktober 2025



Abdul Fajri AS-Sidiq

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kepada Allah SWT, berkat rahmat dan karunia-Nya kami menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik dan bisa menyatukan dalam penulisan tugas akhir yang berjudul “PENGEMBANGAN KULINER DALAM HIDANGAN SATE REMBIGA DAN AYAM SAMPUN RAWUH KHAS KOTA LOMBOK ” ini bisa diselesaikan dengan baik. Tesis ini disiapkan menjadi syarat untuk menyelesaikan Program Studi yang kami tempuh.

Dalam proses menyelesaikan tugas akhir ini, penulis telah ber-Upaya secara sepuh hati untuk menemukan jawaban dari berbagai pertanyaan yang berkaitan dengan permasalahan yang diangkat. Melihat perjalanan panjang dalam menyusun tugas akhir ini, penulis dapat mempertimbangkan bahwa pencapaian ini tidak luput dari dukungan, bantuan, dan dorongan yang datang dari banyak pihak. Atas dasar itu, kami ingin menyampaikan banyak terima kasih yang seluas-luasnya kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip,MM.Par., 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 Pudin Saepudin, SST.Par., MP. Par., CHE., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM., selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Cristian Helmy Rumayar, S.Sos.Par.MM. Selaku dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dorongan kepada penulis sehingga penyusunan tugas akhir ini dapat berjalan dengan baik.
6. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Par.,M.M.Par. Selaku dosen Pembimbing Ke - II yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dorongan kepada penulis sehingga penyusunan tugas akhir ini dapat berjalan dengan baik.
7. Bapak Shodiqin dan ibu Susilawati selaku orang tua penulis yang tidak pernah lelah atas doa dan dukungannya.
8. 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.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir yang penulis susun ini belum sempurna dan oleh karena itu mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pihak-pihak yang berkepentingan lainnya.

Bandung, 17 September 2025

Abdul Fajri As-Sidiq

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan.....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	5
1.2.1. Tujuan Penelitian Akademik	5
1.2.2. Tujuan Operasional	6
1.3. Usulan Menu	6
1.3.1. Perencanaan Menu	6
1.3.2. Rangkain Menu	7
1.3.3. <i>Matriks</i> Menu.....	8
1.3.4. Deskripsi Menu	9
1.4. Tinjauan Produk	18
1.4.1. Tema Masakan	18
1.4.2. Jenis Masakan	19
1.4.3. Pengajuan Usulan Resep.....	20
1.4.4. <i>Dish Costing</i>	52
1.4.5. <i>Selling Price</i>	52
1.4.6. Daftar Nilai Gizi	61
1.5. Lokasi dan Pelaksanaan Waktu Uji Coba	68
1.5.1. Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi	68
1.5.2. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi.....	68
BAB II	48

PELAKSANAAN KEGIATAN UJI COBA PRODUK.....	48
2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	48
2.1.1. <i>Working Plan</i>	48
2.1.2. Tabel Waktu/ <i>Timer Table</i>	58
2.1.3. Daftar Pembelian Bahan	60
2.1.4. Kebutuhan Perlatan.....	64
2.1.5. Menu Yang Akan Dipersiapkan Dirumah.....	66
2.1.6. Menu Yang Akan Dibuat di Ruang Sidang.....	69
2.1.7. Matriks Perencanaan Kegiatan	73
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	75
2.2.1. Kendala dan Hambatan.....	85
BAB III.....	79
PELAKSANAAN UJIAN SIDANG	79
3.1. Proses Pelaksanaan Ujian Sidang.....	79
3.2. Pelaksanaan Sidang Penulis	79
3.3. Penilaian Oleh Penguji.....	81
BAB IV	83
KESIMPULAN DAN SARAN	83
4.1. Kesimpulan	83
4.2. Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA.....	86

DAFTAR TABEL

BAB I

TABEL 1. 1 NARASUMBER.....	5
TABEL 1. 2 MATRIKS MENU.....	8
TABEL 1. 3 USULAN RESEP SATE REMBIGA.....	21
TABEL 1. 4 USULAN RESEP SAMBAL TURUN TANGIS.....	24
TABEL 1. 5 USULAN RESEP WHIPP TOFU	26
TABEL 1. 6 USULAN RESEP AYAM TALIWANG	28
TABEL 1. 7 USULAN RESEP RASI DAUN JERUK.....	32
TABEL 1. 8 USULAN RESEP TEMPE JAGUNG GORENG.....	36
TABEL 1. 9 USULAN PLECEK KANGKUNG	39
TABEL 1. 10 USULAN RESEP SAMBAL TOMAT	41
TABEL 1. 11 USULAN RESEP COMPRESEED CUCUMBER.....	43
TABEL 1. 12 USULAN RESEP TUILE KACANG	45
TABEL 1. 13 USULAN RESEP SERBAT JAHE	47
TABEL 1. 14 USULAN RESEP CEROROT	50
TABEL 1. 15 DISH COSTING SATE REMBIGA.....	53
TABEL 1. 16 DISH COSTING AYAM SAMPUN RAWUH	55
TABEL 1. 17 DISH COSTING SERBAT JAHE	58

TABEL 1. 18 DISH COSTING JAJE MANIS CECOROT	60
TABEL 1. 19 TOTAL RECIPE COSTING.....	60
TABEL 1. 20 NILAI GIZI SATE REMBIGA.....	61
TABEL 1. 21 NILAI GIZI AYAM SAMPUN RAWUH	63
TABEL 1. 22 NILAI GIZI SERBAT JAHE	65
TABEL 1. 23 NILAI GIZI JAJE MANIS CEROROT	66
TABEL 1. 24 TOTAL GIZI	67
 BAB II	
TABEL 2. 1 WORKING PLAN SATE REMBIGA	52
TABEL 2. 2 WORKING PLAN AYAM SAMPUN RAWUH	53
TABEL 2. 3 WORKING PLAN SERBAT JAHE	56
TABEL 2. 4 WORKING PLAN JAJE MANIS CEROROT	57
TABEL 2. 5 TIME TABLE SEHARI SEBELUM SIDANG	58
TABEL 2. 6 TIME TABLE HARI PELAKSANAAN SIDANG	58
TABEL 2. 7 Purchasing Order	60
TABEL 2. 8 DAFTAR ALAT YANG DIBUTUHKAN UTENSIL	63
TABEL 2. 9 MENU YANG DIPERSIAPKAN DIRUMAH.....	65
TABEL 2. 10 MENU YANG DIBUAT RUANG SIDANG.....	67
TABEL 2. 11 KETERANGAN WARNA MATRIKS.....	69

TABEL 2. 12 MATRIKS PELAKSANAAN	69
TABEL 2. 13 TRIAL SATE REMBIGA.....	71
TABEL 2. 14 TRIAL TEMPE JAGUNG	73
TABEL 2. 15 TRIAL AYAM SAMPUN RAWUH	74
TABEL 2. 16 TRIAL SERBAT JAHE	78
TABEL 2 17 TRIAL JAJE MANIS CEROROT	79
 BAB III	
TABEL 3. 1 Dokumentasi Ujian Sidang.....	83

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SKETSA SATE REMBIGA	9
GAMBAR 2 SKETSA AYAM TALIWANG.....	11
GAMBAR 3 SKETSA SERBAT JAHE.....	15
GAMBAR 4 SKETSA CEROROT.....	16

DAFTAR PUSTAKA

KajianPustaka.com. Pariwisata (Pengertian, Unsur, Bentuk dan Jenis Wisata). Diperbarui 5 April 2020.

Definisi.ac.id. Pengertian Hospitality. (Tanggal publikasi tidak tersedia). Diakses dari

HELIC. Apa Itu Hospitality? Pengertian dan Penjelasan. 18 Agustus 2021.

Kanal Info. Pengertian Kuliner. 2 Januari 2019. Diakses dari <https://www.kanalinfo.web.id/pengertian-kuliner>.

RedaSamudera.id. Pengertian Kuliner Menurut Para Ahli: Menjelajah Ragam Nikmat dalam Dunia Kuliner. 28 Maret 2024.

Insanaputra, Yanuar Sathio. Ayam Taliwang Sebagai Wisata Kuliner Unggulan di Kota Mataram, Lombok Nusa Tenggara Barat. *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah*. Vol. 14, No. 2 (2020). Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta. DOI:

IW Suteja, S Wahyuningsih - Media bina ilmiah, 2019 - academia.edu Diakses dari <http://ejournal.stipram.ac.id/index.php/kepariwisataan/article/view/39>

Elly, Mohammad Iskak, Khusnik Hudzafidah, and Sholehatun Sholehatun. "Pengaruh Return on Asset, Return on Equity dan Firm Size Terhadap Harga saham pada Perusahaan Pertambangan yang Terdaftar di Bursa Efek (BEI) Periode 2020-2022." *EKOMA: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi* 4.3 (2025): 4836-4843. *Bakers World Indonesia*. *Bakers World Indonesia*. (Tanggal publikasi tidak tersedia).

Bina Patria. Analisis. *Majalah Ilmiah Bina Patria (MBI)*. (Tanggal publikasi sesuai artikel). Diakses dari

Cookpad. Resep Sambal – Resep No.16985263. (Tanggal publikasi tidak tersedia). Diakses dari

Go Mandalika. Rasakan Sensasi Pedas Sambal Turun Tangis Khas Pulau Lombok. (Tanggal publikasi tidak tersedia).

Jurnal Akademi Pariwisata Darma Agung. Fine Dining Restaurant. Journal of Indonesian Academy of Art (JIAA). (Tanggal publikasi sesuai artikel).

I. B. . Tambunan, "PELAKSANAAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PEMESANAN MAKANAN DI PRIME STEAK HOUSE FINE DINING RESTORAN JW MARRIOTT HOTEL MEDAN", *JIAA*, vol. 7, no. 2, pp. 50-57, Oct. 2020.

Purwanti, H. (2021). Creative Learning in the Processing and Serving Practices of Continental Food through the Demonstration Method. *Ideguru: Jurnal Karya Ilmiah Guru*, 6(2), 127-136.

Bourdain, A. (2000). *Kitchen Confidential: Adventures in the Culinary Underbelly*. New York: Ecco.

Mufqi, T. S. (2016). Penerapan standar Resep di Dakken Coffe and Steak Bandung. STP Bandung.

Dubenskaia, E. (2025). Methods of Managing the Cost of Meals in Public Catering Establishments. *American Journal of Industrial and Business Management*, 15(1), 99-107. DOI: 10.4236/ajibm.2025.151006

Naughton, S. S., al Subhi, M., Boelsen-Robinson, T., Blake, M. R., Ananthapavan, J., & Peeters, A. (2024). The change in food service costs associated with increasing the healthiness of ready-to-eat food provision: A systematic scoping review. *Obesity Reviews*, 25(12), e13830. DOI: 10.1111/obr.13830

Setiawan R. (2021). MEDIA PROMOSI KESEHATAN SCRAPBOOK TENTANG GIZI SEIMBANG BAGI SISWA KELAS 4. *Jurnal Kesehatan Siliwangi*, 2(1), 206-213. Vol2 No1, Agustus2021

Nizamuddin Silmi (2024). *jurnal of Student Research (JSR) Vol.2, No.1 Januari 2024 (pengertian Perencanaan)*

Andriani, Y., Ginanjar, M. H., Muslim, M., & Heriyansyah, H. (2019). IMPLEMENTASI RENCANA KERJA PERKANTORAN DI YAYASAN AZ-ZIKRA SENTUL BOGOR.

Moh. Arifudin, F. Z. (2021). perencanaan dalam manajemen islam. *Jurnal Pendidikan Islam*, 1-15. (perencanaan kerja)

Rasyidi, A., dkk. (2020). *Manajemen Waktu dalam Pencapaian Tujuan Individu*. Jakarta: Penerbit Akademia (pengertian table waktu)

Anggraini, Fera, and Mirzam Arqy Ahmadi. "Pengaruh influencer marketing terhadap keputusan pembelian produk kecantikan di kalangan generasi Z: Literature review." *Journal of Management and Creative Business* 3.1 (2025): 62-73. (pengertian pembelian)

Derrydamawati, C. C., Handajani, S. ., Purwidiani, N. ., & Pangesthi, L. T. (2024). Pengembangan e-Modul Berbasis Heyzine Flipbook pada Materi Peralatan Dapur untuk Siswa Kuliner Fase E. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 9(3), 1723–1730. <https://doi.org/10.29303/jipp.v9i3.2501> (pengertian peralatan)