

**PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN
NGOHIANG DAN LAKSA BOGOR**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III



Oleh:

FARIZ MAULANA GHAZI

Nomor Induk Mahasiswa: 2022406043

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA

NHI BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN NGOHIANG DAN
LAKSA BOGOR**

NAMA : FARIZ MAULANA GHAZI
NIM : 2022406043
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Sukarno Wibowo SE., MM. Par.

NIP. 19731017 200605 1 001

Pembimbing Pendamping,



Agung Ilham Trisna. SE., MM. Par.

NIP. 19840416 202421 1 004

Bandung, 5 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

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN NGOHIANG DAN LAKSA BOGOR

NAMA : FARIZ MAULANA GHAZI
NIM : 2022406043
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



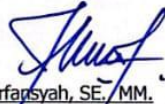
Sukarno Wibowo SE., MM. Par.
NIP. 19731017 200605 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



Dr. Cecep Ucu Rakhman, MM.
NIP. 19761229 200802 1 001

Bandung, 11 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 : FARIZ MAULANA GHAZI
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 29 MEI 2004
NIM : 2022406043
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN NGOHIANG DAN LAKSA BOGOR** 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 November 2025

Yang membuat pernyataan, Fariz Maulana Ghazi



KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa, atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir dengan tema yang telah ditetapkan yaitu *Food Presentation* dengan judul **“PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN NGOHIANG DAN LAKSA BOGOR”**.

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

Penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya yang senantiasa menyertai hingga saat ini. Ucapan terima kasih juga penulis tujukan kepada orang tua tercinta serta seluruh keluarga besar yang telah memberikan doa, dukungan, dan kasih sayang tanpa henti, sehingga penyusunan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan tepat waktu. Selain itu, penulis juga menyampaikan apresiasi kepada pihak-pihak yang telah memberikan bantuan dan kontribusi selama proses penyusunan karya ini.

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., MM.Par., CHE, selaku kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.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
5. Sukarno Wibowo, SE., M.M Selaku Pembimbing utama telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Agung Ilham Triana, SE., MM. Par. Selaku Pembimbing pendamping telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen pengajar dan staff Program Studi Seni Kuliner.
8. Orang Tua penulis yang meberikan 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung Program Studi Seni Kuliner yang telah menyelesaikan Tugas Akhir, penulis sangat terbuka dan mengharapkan adanya kritik serta saran yang konstruktif demi perbaikan dan pengembangan karya di masa mendatang.

Bandung, 5 November 2025

Penulis.

Fariz Maulana Ghazi

ABSTRAK

Indonesia memiliki sejarah panjang dalam perdagangan dan kuliner, yang dapat ditelusuri hingga prasasti abad ke-8 hingga ke-10 Masehi. Kota Bogor, yang dulunya dikenal sebagai Pakuan Pajajaran, merupakan ibu kota Kerajaan Sunda dan berkembang pesat pada abad ke-19. Kuliner Bogor, seperti Ngohiang dan Laksa, mencerminkan pengaruh budaya yang kaya. Ngohiang, yang berasal dari budaya peranakan Tiongkok, terbuat dari campuran daging ayam, babi, dan udang cincang yang dibungkus kulit pangsit tipis, disajikan dengan saus kacang. Awalnya hidangan khusus untuk bangsawan, kini Ngohiang menjadi ikon kuliner Bogor. Sementara itu, Laksa Bogor, yang dulunya hidangan istimewa untuk raja, kini populer sebagai menu sarapan dan dijajakan keliling kampung. Kedua hidangan ini menunjukkan perkembangan tradisi kuliner yang kaya di Bogor.

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan	1
1.2 Tujuan Penelitian	9
1.2.1 Tujuan Akademik	9
1.2.2 Tujuan Oprasional	10
1.3 Usulan Menu	12
1.3.1 Perencanaan Menu.....	12
1.3.2 Rangkaian Menu	14
1.3.3 Matriks Menu.....	15
1.3.4 Deskripsi Menu	18
1.3.5 Tinjauan Produk	23
1.3.6 Tema Masakan	23
1.3.7 Jenis Masakan	26
1.4.3 Pengajuan Usulan Resep.....	28

1.3.8 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, Selling Price	39
1.3.9 Daftar Nilai Gizi	43
1.4 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba	46
1.4.1 Lokasi Dan Jadwal Latihan Presentasi	47
1.4.2 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Presentasi	47
BAB II PELATIHAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI MAKANAN	48
2,1 Perencanaan Latihan Presentasi Makanan.....	48
2.2 Working Plan.....	48
2.2.1 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	50
2.2.2 Time Table	51
2.2.3 Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan Baku	52
2.3 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	55
2.3.1 Kekurangan dan Hambatan Dari Proses Trial	62
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	64
3.1 Proses Pelaksanaan Ujian Sidang.....	64
3.2 Pelaksanaan Sidang Penulis.....	65
3.3 Evaluasi	68
3.3.1 Evaluasi Produk	69

3.3.2 Evaluasi Penulisan	69
BAB IV KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	72
4.1 Kesimpulan.....	72
4.2 Rekomendasi	73
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN	76

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Narasumber	8
Tabel 2 Matriks Menu.....	15
Tabel 3 Resep Ngohiang.....	27
Tabel 4 Resep Peanut Sauce	28
Tabel 5 Resep Pickle.....	29
Tabel 6 Resep Chili Oil Gel.....	30
Tabel 7 Resep Laksa Sauce	31
Tabel 8 Resep Blanch Beansprout	32
Tabel 9 Resep Boiled Vermicelli	32
Tabel 10 Resep Devil Quail Egg.....	33
Tabel 11 Resep Tofu Oncom	33
Tabel 12 Resep Tempeh Cracker	34
Tabel 13 Resep Kemangi Oil	35
Tabel 14 Resep Bir Kotjok	36
Tabel 15 Recipe Cost Bir Kotjok	38
Tabel 16 Recipe Cost Ngohiang.....	39
Tabel 17 Recipe Cost Bir Kotjok	40
Tabel 18 Total Recipe Cost	40
Tabel 19 Gizi Ngohiang	42
Tabel 20 Gizi Laksa Bogor	43
Tabel 21 Gizi Bir Kotjok.....	44
Tabel 22 Total Nutrisi.....	44
Tabel 23 Working Plan Ngohiang	47
Tabel 24 Working Plan Bir Kotjok	48
Tabel 25 Working Plan Laksa Bogor	48
Tabel 26 Matriks Perencanaan	49
Tabel 27 Time Table H-1 Sebelum Sidang	50
Tabel 28 Time Table Pelaksanaan Sidang	50
Tabel 29 List Kebutuhan Alat	51
Tabel 30 List Kebutuhan Bahan	52
Tabel 31 Trial Ngohiang	55
Tabel 32 Trial Bir Kotjok	58
Tabel 33 Trial Laksa Bogor	59
Tabel 34 Mise En Place	64
Tabel 35 Pelaksanaan Ujian Sidang	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Ngohiang	26
Gambar 2 Sketsa Laksa Bogor.....	27
Gambar 3 Bir Kotjok	28

EXECUTIVE SUMMARY

Pariwisata kuliner merupakan salah satu sektor strategis dalam pengembangan pariwisata Kota Bogor, seiring meningkatnya minat wisatawan terhadap pengalaman budaya berbasis makanan. Kekayaan kuliner Bogor, seperti Laksa Bogor dan Ngohiang, merefleksikan proses akulturasi budaya Sunda, Tionghoa, dan Melayu yang terbentuk melalui sejarah panjang interaksi sosial masyarakat. Kuliner tidak lagi dipandang sekadar sebagai pemenuhan kebutuhan konsumsi, melainkan sebagai identitas budaya dan daya tarik wisata yang memiliki nilai ekonomi, historis, dan simbolik.

Didukung oleh kondisi alam yang subur, ketersediaan bahan pangan lokal, serta posisi geografis yang strategis, Bogor memiliki fondasi kuat untuk pengembangan wisata kuliner yang berkelanjutan. Berbagai penelitian dan data resmi menunjukkan bahwa sektor pertanian dan hortikultura menjadi penopang utama keberlanjutan kuliner tradisional Bogor. Namun, di tengah berkembangnya restoran modern dan perubahan preferensi konsumen, kuliner tradisional menghadapi tantangan dalam mempertahankan eksistensi, keaslian, dan daya saingnya.

Penelitian ini berfokus pada pengembangan sajian Ngohiang dan Laksa Bogor melalui pendekatan inovatif yang tetap mempertahankan autentisitas rasa dan nilai budaya. Tujuan utama penelitian adalah menjembatani kebutuhan pelestarian kuliner tradisional dengan tuntutan modernisasi, khususnya melalui standarisasi resep, efisiensi proses pengolahan, serta pengembangan konsep penyajian yang adaptif terhadap tren kuliner masa kini. Pendekatan ini diharapkan mampu memperkuat citra kuliner Bogor sebagai bagian dari wisata gastronomi yang bernilai jual tinggi.

Sebagai bagian dari Tugas Akhir dan Sidang Pengembangan Produk, penelitian ini mencakup eksplorasi resep tradisional, analisis bahan lokal, modifikasi teknik pengolahan, serta perancangan presentasi hidangan yang menarik secara visual dan komersial. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pelaku kuliner, pemerintah daerah, dan sektor pariwisata dalam mengembangkan ekonomi kreatif berbasis kuliner, sekaligus mendorong generasi muda untuk mengenal, menghargai, dan melestarikan warisan kuliner Bogor secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adya, F. N. P. (2025). *Resep Ngohiang, Kudapan Khas Bogor Bergaya Hokkien Kegemaran Banyak Orang yang Nikmat dan Mudah Dibuat di Rumah*. Bogor.Jawapos.Com. https://bogor.jawapos.com/wisata-kuliner/2555250010/resep-ngohiang-kudapan-khas-bogor-bergaya-hokkien-kegemaran-banyak-orang-yang-nikmat-dan-mudah-dibuat-di-rumah?utm_source=chatgpt.com#google_vignette
- Casilio, D. (2025, June 25). Menu Matrix: Why Every Restaurant Needs One + Free Template Download! Yelli. <https://www.yelliapp.com/blog/menu-matrix-why-every-restaurant-needs-one-free-template>
- BPS Kota Bogor. (2021). *Badan Pusat Statistik Kota Bogor Bps-Statistics of Bogor Municipality Kota Bogor Dalam Angka*.
- Clarista. (2024). *Published: 20 May 2024*, 2, 1–8. <http://jurnal.kolibi.org/index.php/kultura/article/view/1492>
- Departemen Gizi Dan Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. (2025). *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*.
- Enes, K., & Koşan, L. (2024). Using time-driven activity-based costing in restaurant business: Levelled application of a case study. *Heliyon*, 10(4), 1–28. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e25157>
- Herrera, P. J., Pajares, G., Guijarro, M., Herrera, P. J., Pajares, G., & Guijarro, M. (2011). A Case-Based Reasoning system for recommending cooking recipes. *Java in Academia and Research*, 1–16.
- Irawan, H. (2024). *Laksa Bogor, Hidangan Kaya Akan Rempah-Rempah*. Rri.Co https://rri.co.id/kuliner/617141/laksa-bogor-hidangan-kaya-akan-rempah-rempah?utm_
- Iskandar, H. T. (2021). A BRIEF LOOK INTO FOOD COSTING (Case Study Towards Purchasing and Inventory Management). *International Journal of Economics, Business and Accounting Research (IJEBAR)*, 5(3), 2797–2805. <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/IJEBAR/article/view/3055>
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). *Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination*. Journals.Sagepub.Com. <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/1096348006286797>
- Kuliner Kota Bogor Repositioning, W., & Multi Purnomo, A. (n.d.). *406 PROSIDING SEMINAR NASIONAL UNIDA III 2021 Reposisi Autentisitas dalam Wisata Kuliner: Kasus Perkembangan Makanan Lokal dalam Usaha Jasa*. <https://www.researchgate.net/publication/362839315>
- Park, W. Y., Park, J. E., & Jung, J. H. (n.d.). *search menu*. 1–28.
- Peng, S., Othman, A. T., Yuan, F., & Liang, J. (2022). *The Effectiveness of Planning Interventions for Improving Physical Activity in the General Population: A Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials*. 11–12. <https://doi.org/10.3390/ijerph19127337>

- Rahayu, K. S., Dyah Prabandari, & Annisa Rizkiriani. (2025). the Traditional Culinary Tourism Program in Bogor City, West Java Based on Tourist Preferences. *Santhet (Jurnal Sejarah Pendidikan Dan Humaniora)*, 9(2), 429–440. <https://doi.org/10.36526/santhet.v9i2.5108>
- Ryan Salim dan Nina Carina. (n.d.). https://www.academia.edu/103850870/Revitalisasi_Kawasan_Pecinan_Suryakenca_na_Bogor_Sebagai_Sebuah_Strategi_Dalam_Meningkatkan_Citra_Kawasan?utm_source
- Tchounwou, P. B. (n.d.). *search menu*.
- Utami, A. R., Ariyani, N., & Widiati, E. (2025). Sustainable culinary tourism in urban settings: A case study of Bogor city and an integrated policy network. *Multidisciplinary Science Journal*, 8(1), 2026076. <https://doi.org/10.31893/multiscience.2026076>
- Suryana, A., & Pratama, D. (2023). **Mise En Place Efficiency in the Kitchen of 18th Restaurant, The Trans Luxury Hotel**. *Journal Gastronomy Tourism*, 10(2). <https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/article/view/59096>
- Pedoman Pelaksanaan Tugas Akhir**. (2024). **Pedoman Tugas Akhir** (dokumen pedoman akademik). <https://123dok.com/id/docs/pedoman-pelaksanaan-tugas-akhir.11638076>