

**PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM  
HIDANGAN SOTO BANDUNG DAN NASI TUTUG  
ONCOM KHAS PROVINSI JAWA BARAT**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III



Disusun Oleh:

**FARIZA RAIHANATA AZIZA KHAIRUNISA**

**NIM: 2022406044**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI**

**SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2025**

# LEMBAR PENGESAHAN

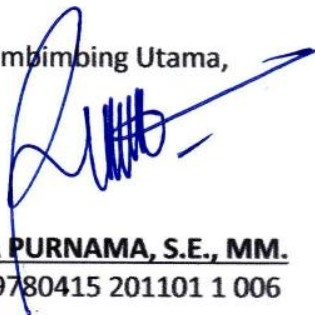
JUDUL TUGAS AKHIR

**PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN SOTO BANDUNG DAN NASI**

**TUTUG ONCOM KHAS PROVINSI JAWA BARAT**

NAMA : FARIZA RAIHANATA AZIZA KHAIRUNISA  
NIM : 2022406044  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



**RUSNA PURNAMA, S.E., MM.**  
NIP. 19780415 201101 1 006

Pembimbing Pendamping,



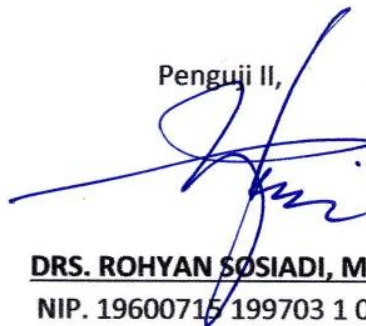
**NUR KOMARIAH, S.SOS., MM.**  
NIP. 19660606 199303 2 001

Penguji I,



**DR. CECEP UCU RAKHMAN, S.SOS., M.M.**  
NIP. 19761229 200802 1 001

Penguji II,

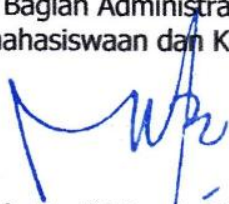


**DRS. ROHYAN SOSIADI, M. PD.**  
NIP. 19600715 199703 1 001

Bandung, 12 Desember 2025

Mengetahui,

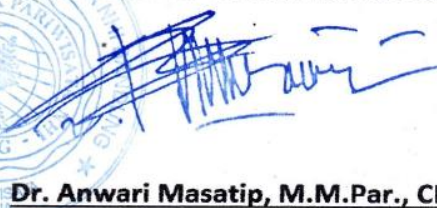
Kepala Bagian Administrasi Akademik  
Kemahasiswaan dan Kerjasama



**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 : FARIZA RAIHANATA AZIZA KHAIRUNISA  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 14 OKTOBER 2003  
NIM : 2022406044  
Program Studi : SENI KULINER  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul :  
**PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN SOTO BANDUNG DAN NASI TUTUG ONCOM KHAS PROVINSI JAWA BARAT**  
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, 15 Desember 2025

Yang membuat pernyataan,


Fariza Raihanata Aziza Khairunisa

## KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT, yang telah memberikan Rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN SOTO BANDUNG DAN NASI TUTUG ONCOM KHAS PROVINSI JAWA BARAT”**. Pengembangan ini merupakan upaya dalam melestarikan dan memperkenalkan kuliner tradisional Indonesia sebagai bagian dari identitas budaya bangsa. Dengan demikian, diharapkan sajian khas daerah yang kaya cita rasa dapat dikenal secara luas dan memiliki daya saing di pasar lokal maupun internasional.

Tugas Akhir ini disusun sebagai bagian dari persyaratan akademik untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan baik. Penulis menyampaikan rasa 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, S.E., M.M., selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung, sekaligus Pembimbing Utama yang telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
5. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM., selaku Pembimbing Pendamping telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen dan Staff pengajar Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Mas Dhafin dan Ibu Iyus selaku Narasumber yang telah memberikan informasi mengenai kuliner khas Jawa Barat.
8. Ibu Poppy Purwasih selaku orang tua penulis, dan seluruh keluarga penulis yang selalu memberikan dukungan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Serta rekan-rekan Gruner Hummer dan seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu atas segala dukungan dan bantuannya selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini.

Penulis menyampaikan permohonan maaf atas kesalahan yang mungkin terjadi dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis berharap karya ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca secara umum, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan untuk perbaikan di masa mendatang.

Bandung, 15 Desember 2025

Penulis,  
Fariza Raihanata Aziza K.

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1    Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan.....	1
1.2    Tujuan Penelitian.....	5
1.2.2    Tujuan Operasional.....	6
1.3    Usulan Menu .....	7
1.3.1    Perencanaan Menu.....	7
1.3.2    Rangkaian Menu.....	7
1.3.3    Matriks Menu.....	8
1.3.4    Deskripsi Menu.....	10
1.4    Tinjauan Produk .....	12
1.4.1    Tema Masakan .....	12
1.4.2    Jenis Masakan.....	13
1.4.3    Pengajuan Usulan Resep .....	17
1.4.4 <i>Recipe cost, Food cost, Dish cost, dan Selling price</i> .....	29
1.4.5    Daftar Nilai Gizi .....	34
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 .....	40
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI.....	41
2.1    Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	41
2.1.1 <i>Working Plan</i> .....	41
2.1.2    Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	46

2.1.3	<i>Time Table</i> .....	48
2.2	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	53
2.2.1	Kekurangan dan Hambatan Dari Proses <i>Trial</i> .....	59
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....		61
3.1	Proses Pelaksanaan Ujian Sidang.....	61
3.2	Pelaksanaan Sidang Penulis .....	62
3.3	Evaluasi .....	66
3.3.1	Evaluasi Produk.....	66
3.3.2	Evaluasi Penulisan .....	67
BAB IV KESIMPULAN DAN REKOMENDASI.....		68
4.1	Kesimpulan.....	68
4.2	Rekomendasi .....	69
DAFTAR PUSTAKA .....		70

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Narasumber .....	4
Tabel 2 Matriks Menu .....	8
Tabel 3 Resep Soto Bandung .....	18
Tabel 4 Resep <i>Pave Radish</i> .....	19
Tabel 5 Resep Sambal & Seledri <i>Caviar</i> .....	20
Tabel 6 Resep <i>Beef Sousvide</i> .....	21
Tabel 7 Resep Kacang <i>Tuile</i> .....	22
Tabel 8 Resep <i>Lime Foam</i> .....	23
Tabel 9 Resep <i>Meat Clarification</i> .....	23
Tabel 10 Resep Nasi Tutug Oncom.....	24
Tabel 11 Resep <i>Seared Roulade</i> Ayam Bumbu Kuning.....	25
Tabel 12 Resep Tahu <i>Puree</i> .....	26
Tabel 13 Resep Tempe <i>Chips</i> .....	27
Tabel 14 Resep Sambal Terasi <i>Emulsion</i> .....	27
Tabel 15 Resep Es Cincau Hijau.....	28
Tabel 16 <i>Recipe Cost</i> Soto Bandung.....	31
Tabel 17 <i>Recipe Cost</i> Nasi Tutug Oncom .....	32
Tabel 18 <i>Recipe Cost</i> Es Cincau Hijau .....	33
Tabel 19 Total <i>Recipe Cost</i> .....	34
Tabel 20 Nilai Gizi Soto Bandung .....	36
Tabel 21 Nilai Gizi Nasi Tutug Oncom.....	37
Tabel 22 Nilai Gizi Es Cincau Hijau.....	38
Tabel 23 Total Nutrisi.....	38
Tabel 24 <i>Working Plan</i> Pra Sidang.....	42
Tabel 25 <i>Working Plan</i> Pelaksanaan Sidang .....	44
Tabel 26 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk .....	46
Tabel 27 <i>Time Table</i> Pra Sidang .....	48
Tabel 28 <i>Time Table</i> Pelaksanaan Sidang .....	49
Tabel 29 Daftar Kebutuhan Alat .....	50
Tabel 30 Daftar Kebutuhan Bahan Baku .....	51
Tabel 31 <i>Trial</i> Soto Bandung .....	54
Tabel 32 <i>Trial</i> Nasi Tutug Oncom.....	56
Tabel 33 Persiapan Ujian Sidang .....	61
Tabel 34 Pelaksanaan Ujian Sidang .....	62

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Soto Bandung.....	13
Gambar 2 Sketsa Nasi Tutug Oncom.....	15
Gambar 3 Sketsa Es Cincau Hijau .....	17

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisaputro, G. (2010). *Manajemen*. Jakarta: Erlangga.
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. (2018). *Food and Beverage Management, 6th Edition*. London & New York: Routledge.
- Deanisa, S. (2021). *Perancangan Buku Ilustrasi Ragam Soto Nusantara*. Yogyakarta: Institut Seni Indonesia.
- Febriani, O. K., Dewi, F. I., & Heng, P. H. (2024). Efektivitas Pelatihan Manajemen Waktu terhadap Stres Akademik Siswa. *Jurnal Intervensi Psikologi*, 1-12.
- Fisher, H., & Louw, I. (2020). Teaching Mise-En-Place: Student Perceptions of The Cooking Pro Forma Process. *International Journal of Gastronomy and Food Science*.
- Gardjito, M., Sari, H. P., & Millaty, M. (2019). *Kuliner Sunda Nikmat Sedapnya Melegenda*. Yogyakarta: UGM Press.
- Hasibuan, M. S. (2012). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Katam, S. (2014). *Produsen Ontbijt Walanda Bandoeng*. Bandung: CV. Akatara.
- Lantsoght, E. O. (2022). Effectiveness of Doctoral Defense Preparation Methods. *Education Sciences*.
- Nomira, S. R. (2024). Relevansi Gizi dan Kesehatan. *Public Health Journal*, 1-15.
- Okseventi, A. (2021). *Gambaran Variasi Menu, Sisa Makanan dan Analisis Biaya Pada Penyelenggaraan Makanan di Lembaga Pemasyarakatan Klas II A Padang Tahun 2021*. Padang: Poltekkes Kemenkes Padang.
- Rahman, F. (2024). Sejarah Perkembangan Makanan Indonesia dari Abad Ke-5 hingga Masa Pendudukan Jepang. *Jurnal Penelitian Sejarah dan Budaya*.
- Sari, R., Tursina, & Sukamto, A. S. (2019). Pemilihan Resep Makanan Berdasarkan Ketersediaan Bahan Masakan dengan Metode Simple Matching Coefficient. *Jurnal Edukasi dan Penelitian Informatika*.
- Savira, A., Sulisfiani, A., Aprianda, D., Hudi, I., Mahda, M. Y., Listi, O. C., & Maharani, R. W. (2024). Pandangan Terhadap Keragaman Budaya Indonesia di Negara Lain. *Jurnal Merdeka*.
- Siliwangi, H. M. (2023). *Memori Rasa : Jejak Makanan Legendaris Nasi Tutug Oncom di Tasikmalaya (1940)*. Retrieved from [Himasfkip.unsil.ac.id](https://himasfkip.unsil.ac.id):

<http://himasfkip.unsil.ac.id/memori-rasa-jejak-makanan-legendaris-nasi-tutug-oncom-di-tasikmalaya-1940/>

- Sugirno, H. A. (2016). *Manajemen Menu Berdasarkan Pendekatan Matriks pada Waroenk Tristar Surabaya*. Majapahit Repository.
- Suwandojo, D. P., Annisa, R. N., Tyas, W. D., & Hikmawati, M. M. (2024). Standar Resep Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual Kewirausahaan Kuliner. *Jurnal Akuntansi, Manajemen, dan Ilmu Ekonomi*, 356-365.
- Syaputri, Y., Ratnaningsih, N., & Erawan, T. S. (2023). Pemanfaatan e-commerce dan *Lactiplantibacillus plantarum* untuk Meningkatkan Pemasaran dan Kualitas Oncom Merah di Desa Pasireungit, Kecamatan Paseh, Kabupaten Sumedang . *Jurnal Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran*.
- Tahat, I. (2023). Pricing Strategy and Firms Profitability. *SocioEconomics Challenges*, 124-132.
- Yasli, F., & Ekincek, S. (2023). Evaluation of Food Presentations Using Picture Fuzzy Analytical Hierarchy Process. *International Journal of the Analytic Hierarchy Process*.