

**PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN BUNTIL
DAN GARANG ASEM PURBALINGGA**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Disusun oleh :

JUSTIN WILBERT

NIM : 2022406027

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

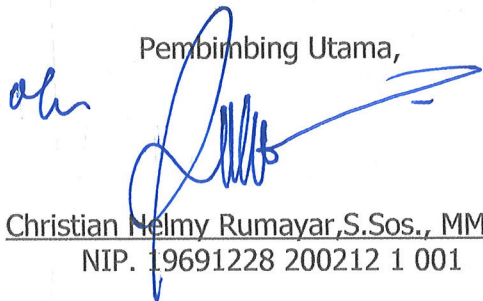
2025

LEMBAR PENGESAHAN

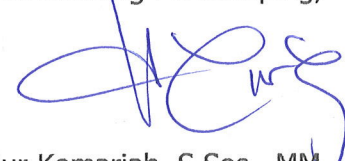
PENGEMBANGAN HIDANGAN BUNTIL DAN GARANG ASEM KABUPATEN PURBALINGGA

NAMA : JUSTIN WILBERT
NIM : 2022406027
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

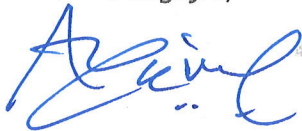
Pembimbing Utama,


Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

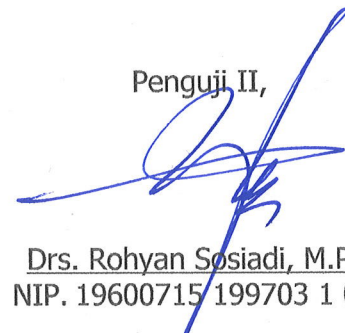
Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


Dr. Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par.
NIP. 19760420 200605 2 002

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



LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN HIDANGAN BUNTIL DAN GARANG ASEM KABUPATEN PURBALINGGA

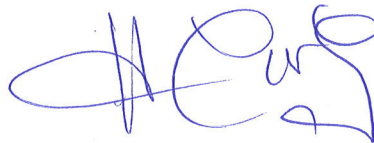
NAMA : JUSTIN WILBERT
NIM : 2022406027
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Christian Helmy Rumayar, S. Sos., MM.
NIP. 19691228 200212 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : JUSTIN WILBERT
Tempat/Tanggal Lahir : TANGERANG, 16 MARET 2004
NIM : 2022406027
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN HIDANGAN BUNTIL DAN GARANG ASEM KABUPATEN PURBALINGGA
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, 10 November 2025

Yang membuat pernyataan,



Justin Wilbert

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penyusunan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan baik. Laporan ini disusun sebagai bagian dari kewajiban akademik di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan judul yang tercantum dalam laporan akhir ini **"PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN BUNTIL DAN GARANG ASEM PURBALINGGA"**.

Penyusunan laporan ini dilakukan sebagai salah satu persyaratan akademik untuk kelulusan pada Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dalam rangka menyelesaikan pendidikan pada jenjang Diploma III.

Penulis menyadari bahwa laporan tugas akhir ini masih memiliki keterbatasan, baik dari segi penyusunan kalimat maupun penggunaan bahasa, sehingga belum sepenuhnya sempurna. Dalam proses penyusunannya, penulis memperoleh banyak bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan apresiasi dan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang terhormat :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE. selaku ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik NHI Bandung.
3. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM. selaku ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik
4. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerjasama

5. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par. selaku Pembimbing Utama telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. selaku Pembimbing Pendamping telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh jajaran dosen dan staf Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam proses penulisan dari awal hingga akhir.
8. Kepada rekan-rekan yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu, Penulis menyampaikan apresiasi setinggi-tingginya kepada seluruh pihak yang telah memberikan bimbingan, bantuan, serta motivasi selama proses penulisan Tugas Akhir ini. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada keluarga yang selalu mendukung dan memberikan semangat hingga laporan ini dapat diselesaikan.

Sebagai penutup, penulis menyampaikan permohonan maaf apabila terdapat kekurangan maupun kekeliruan dalam penyusunan laporan ini. Penulis berharap karya ini dapat memberikan manfaat, baik bagi pengembangan diri maupun bagi pembaca secara lebih luas.

Bandung, 12 Desember 2025

Justin Wilbert

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	8
1.2.1 Tujuan Akademik.....	9
1.2.2 Tujuan Aplikatif.....	9
1.3 Usulan Produk.....	9
1.3.1 Perencanaan Produk.....	9
1.3.2 Uraian Produk.....	10
1.3.3 Deskripsi Produk.....	11
1.3.4 Tema Penyajian.....	16
1.3.5 Pengajuan Resep.....	18
1.3.6 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost & Selling Price</i>.....	37
1.3.7 Daftar Nilai Gizi.....	42
1.4 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba.....	46
1.4.1 Lokasi Dan Jadwal Latihan Presentasi.....	46
1.4.2 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Presentasi.....	47
BAB II.....	48
2.1 Perencanaan Latihan Pembuatan Produk.....	48
2.1.1 <i>Working Plan</i>.....	48
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Produk.....	53
2.1.3 <i>TimeTable</i>.....	54
2.1.4 Daftar Alat Dan Bahan.....	57
2.2 Pelaksanaan Latihan Pembuatan Produk.....	61
2.2.1 Kendala Dan Hambatan.....	63
BAB III.....	65
3.1 Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	65
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	66
3.3 Evaluasi & Masukan Tim Penguji.....	68
BAB IV.....	70
4.1 Kesimpulan.....	70

4.2 Saran.....70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Buntel.....	11
Gambar 2 Sketsa Garang Asem.....	12

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 Narasumber Kegiatan <i>Food Presentation</i>	3
TABEL 1.2 Matriks Menu.....	9
TABEL 1.3 Resep Buntil.....	20
TABEL 1.4 Resep Kuah Buntil.....	22
TABEL 1.5 Resep Tempe <i>Cracker</i>	24
TABEL 1.6 Resep <i>Pickled Shallot & Chili</i>	25
TABEL 1.7 Resep <i>Chicken Ballotine</i>	27
TABEL 1.8 Resep Garang Asem <i>Sauce</i>	29
TABEL 1.9 Resep <i>Cassava Pave</i>	31
TABEL 1.10 Resep <i>Grilled Okra</i>	33
TABEL 1.11 Resep Sambal.....	34
TABEL 1.12 Resep Tomat Hijau <i>Gel</i>	36
TABEL 1.13 Dish Cost Buntil.....	38
TABEL 1.14 Dish Cost Garang Asem.....	40
TABEL 1.15 Harga Set Menu.....	42
TABEL 1.16 Gizi Buntil.....	43
TABEL 1.17 Gizi Garang Asem.....	44
TABEL 1.18 Gizi Buntil Dan Garang Asem.....	46
TABEL 2.1 Perencanaan Kerja Buntil.....	49
TABEL 2.2 Perencanaan Kerja <i>Pickled Shallot</i>	49
TABEL 2.3 Perencanaan Kerja Tempe <i>Crackers</i>	50
TABEL 2.4 Perencanaan Kerja <i>Chicken Ballotine</i>	50
TABEL 2.5 Perencanaan Kerja Garang Asem <i>Sauce</i>	51
TABEL 2.6 Perencanaan Kerja <i>Cassava Pave</i>	51
TABEL 2.7 Perencanaan Kerja Sambal.....	52
TABEL 2.9 Matriks Perencanaan Kegiatan Produk.....	53
TABEL 2.10 Timetable Perisapan Sidang.....	55
TABEL 2.11 Timetable Pada Pelaksanaan Sidang.....	57
TABEL 2.12 Daftar Peralatan.....	58

TABEL 2.13 Daftar Bahan.....58

DAFTAR PUSTAKA

- Coltman, M. M. (2020). *Professional Cooking*. John Wiley & Sons.
- Gvion, L. (2009). What's Cooking in America? Cookbooks Narrate Ethnicity: 1850–1990. *Food and Foodways*, 17(3), 173–200.
- Hapsari, R. (2017). *Cita Rasa Tradisional dalam Masakan Jawa*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hjalager, A.-M., & Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomy*. Routledge.
- Horng, J. S., & Tsai, C. Y. (2012). Culinary Tourism Strategic Development: An Asia-Pacific Perspective. *International Journal of Tourism Research*, 14(1), 40–55.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. (2020). *Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Nasional*.
- Minarizki, H. (2023). *Manajemen Usaha Kuliner: Praktik dan Penerapan di Industri*. Deepublish.
- Monopo, M. (2020). *Dasar Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi*. Penerbit Andi.
- Ni Luh Made Vinaya. (2019). *Manajemen Tata Boga*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- NutriSurvey Indonesia. (2021). *Basis Data Komposisi Zat Gizi Makanan Indonesia*.
- Richards, G. (2015). *Gastronomy and Tourism: A Multidisciplinary Perspective*. Elsevier.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies. In *AIEST Conference Proceedings*.

- Sunaryo, B. (2013). *Kebijakan Pengembangan Destinasi Pariwisata*. Gadjah Mada University Press.
- UNESCO. (2021). *Intangible Cultural Heritage: Safeguarding Culinary Traditions*.
- USDA FoodData Central. (2024). *U.S. Department of Agriculture National Nutrient Database*. Retrieved from: <https://fdc.nal.usda.gov/>
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Lock, D. (2020). *Project Management (11th ed.)*. Routledge.
- Project Management Institute. (2021). *A Guide to the Project Management Body of Knowledge (PMBOK® Guide) – Seventh Edition*. Project Management Institute.