

**PENGEMBANGAN PRESENTASI DALAM  
HIDANGAN SAYUR BESAN DAN AYAM SAMPYOK  
KHAS JAKARTA**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh

Ujian Akhir Program Diploma III



**Oleh:**

**MUHAMMAD RAFI PRAYOGA**

**Nomor Induk Mahasiswa: 2022406021**

**PROGRAM STUDI**

**SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA**

**NHI BANDUNG**

**2025**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

### PENGEMBANGAN PRESENTASI DALAM HIDANGAN SAYUR BESAN DAN AYAM SAMPYOK KHAS JAKARTA

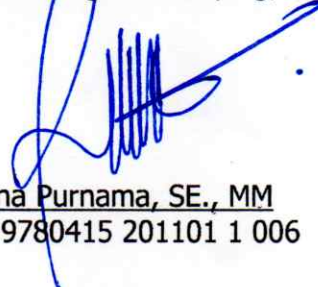
NAMA : MUHAMMAD RAFI PRAYOGA  
NIM : 2022406021  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 3 November 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

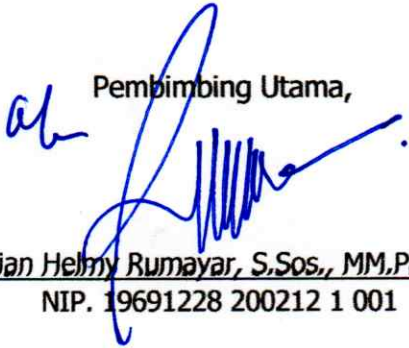
**Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.**  
NIP. 19710316 199603 2 001

# LEMBAR PENGESAHAN

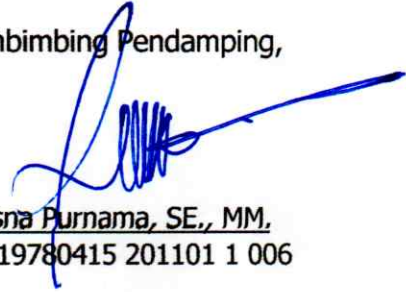
## JUDUL TUGAS AKHIR PENGEMBANGAN PRESENTASI DALAM HIDANGAN SAYUR BESAN DAN AYAM SAMPYOK KHAS JAKARTA

NAMA : Muhammad Rafi Prayoga  
NIM : 2022406021  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

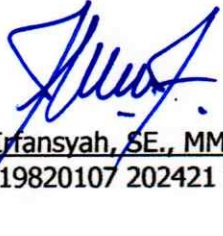
Pembimbing Utama,

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

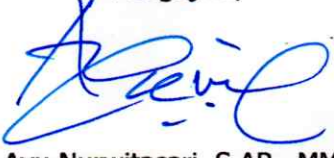
Pembimbing Pendamping,

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

Penguji I,

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


Penguji II,

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

Bandung, 10 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 : MUHAMMAD RAFI PRAYOGA  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 08 Desember 2003  
NIM : 2022406021  
Program Studi : SENI KULINER  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

**PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN SAYUR BESAN  
DAN AYAM SAMPYOK KHAS JAKARTA**

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, 5 November 2025

Yang membuat pernyataan

  
90BANX076521550  
MUHAMMAD RAFI PRAYOGA

## **KATA PENGANTAR**

Puji Syukur kepada Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan anugerah dan karuniaNya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang bertema Food Presentation dengan judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI DALAM HIDANGAN SAYUR BESAN DAN AYAM SAMPYOK KHAS JAKARTA”**.

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 mengucapkan terima kasih, terutama kepada Allah SWT yang selalu memberikan karunia dan rahmatnya hingga saat ini, orangtua tercinta, beserta keluarga besar penulis yang sudah membantu atas segala doa, dukungan, dan kasih sayang yang selalu dicurahkan kepada penulis sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan pada waktunya. Selain itu, penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par., CEE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., M.M.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, S.E., M.M., selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner, dan selaku Dosen Pembimbing Pendamping

5. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par., selaku Dosen Pembimbing Utama
6. Keluarga penulis terutama kedua Orang Tua penulis yang telah memberikan doa dan dukungan yang tulus serta selalu sabar dan menghibur.
7. Bapak Udin dan Suharno Didin selaku narasumber yang telah membantu penulis dalam Menyusun resep dan memberikan pengetahuan tentang kuliner Betawi.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki kekurangan dan belum sempurna. Maka dari itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran dari pembaca agar Tugas Akhir ini bisa tersusun dengan sempurna dan dapat bermanfaat bagi seluruh pihak.

Bandung, 5 November 2025

Penulis,  
Muhammad Rafi Prayoga

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>v</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan .....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	3
1.2.1 Tujuan Akademik .....	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	4
1.3 Usulan Menu.....	5
1.3.1 Perencanaan Menu.....	5
1.3.2 Rangkaian Menu.....	6
1.3.3 Matriks Menu .....	7
1.3.4 Deskripsi Produk .....	8
1.4 Tinjauan Produk .....	11
1.4.1 Tema Masakan.....	11
1.4.2 Jenis Masakan .....	11
1.4.3 Pengajuan Resep.....	13
1.4.4 <i>Food Cost &amp; Selling Price</i> .....	22
1.4.5 Daftar Nilai Gizi.....	28
1.5 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba .....	34
1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi .....	34
1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi.....	34
<b>BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI MAKANAN</b> .....	<b>35</b>
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Makanan.....	35
2.1.1 Working Plan.....	36
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	37
2.1.3 <i>Time Table</i> .....	38
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan Baku .....	40

2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan .....	44
2.2.1 Kekurangan dan Hambatan Dari Proses Percobaan .....	49
<b>BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>52</b>
3.1 Persiapan / <i>mise en place</i> .....	52
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	52
3.3 Evaluasi / Hasil Masukan Tim Penguji .....	54
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>56</b>
4.1 Kesimpulan .....	56
4.2 Saran.....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>59</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 NARASUMBER.....	3
TABEL 1. 2 MATRIKS MENU .....	8
TABEL 1. 3 USULAN RESEP BESAN BASED SAUCE .....	14
TABEL 1. 4 USULAN RESEP GRILLED SMOKED CHICKEN .....	17
TABEL 1. 5 USULAN RESEP SAMPYOK SAUCE .....	18
TABEL 1. 6 USULAN RESEP UDUK MASHED CASSAVA .....	19
TABEL 1. 7 USULAN RESEP VEGETABLE POCKET URAP .....	20
TABEL 1. 8 USULAN RESEP SAMBAL BELIMBING WULUH GEL.....	21
TABEL 1. 9 RESEP ES BIR PLETOK.....	22
TABEL 1. 10 RECIPE COST SAYUR BESAN .....	24
TABEL 1. 11 RECIPE COST AYAM SAMPYOK .....	25
TABEL 1. 12 RECIPE COST REFRESHMENT .....	27
TABEL 1. 13 TOTAL FOOD COST .....	27
TABEL 1. 14 TOTAL SELLING PRICE.....	27
TABEL 1. 15 GIZI SOUP .....	29
TABEL 1. 16 GIZI MAIN COURSE PROTEIN .....	30
TABEL 1. 17 GIZI MAIN COURSE SAUCE .....	30
TABEL 1. 18 GIZI VEGETABLES.....	31
TABEL 1. 19 GIZI KARBOHIDRAT .....	32
TABEL 1. 20 GIZI SAMBAL BELIMBING.....	32
TABEL 1. 21 GIZI REFRESHMENT .....	33
TABEL 1. 22 TOTAL NUTRISI.....	33
TABEL 2. 1 WORKING PLAN .....	36
TABEL 2. 2 MATRIKS PERENCANAAN KEGIATAN PEMBUATAN PRODUK .....	38
TABEL 2. 3 TIME TABLE SEBELUM SIDANG.....	39
TABEL 2. 4 TIME TABLE SAAT SIDANG .....	40
TABEL 2. 5 PURCHASE ORDER.....	41
TABEL 2. 6 UTENSIL.....	42
TABEL 2. 7 DAFTAR KEBUTUHAN BELANJA.....	43
TABEL 2. 8 TRIAL SAYUR BESAN .....	44
TABEL 2. 9 TRIAL AYAM SAMPYOK.....	46
TABEL 2. 10 TRIAL ES BIR PLETOK .....	48
TABEL 3. 1 DOKUMENTASI PELAKSANAAN UJIAN SIDANG.....	53

## **DAFTAR GAMBAR**

GAMBAR 1 RANCANGAN TAMPILAN PRODUK SAYUR BESAN.....	12
GAMBAR 2 RANCANGAN TAMPILAN PRODUK AYAM SAMPYOK .....	12
GAMBAR 3 RANCANGAN TAMPILAN PRODUK ES BIR PLETOK .....	13

## DAFTAR PUSTAKA

- Arif, S., Isdijoso, W., Fatah, A. R., & Tamyis, A. R. (2020). Tinjauan Strategis Ketahanan Pangan dan Gizi di Indonesia: Informasi Terkini 2019-2020. In *The SMERU Research Institute*.
- Arismawati, D. F., Sada, M., Briliannita, A., Eliza, Satriani, Florensia, W., Rachmawati, S. N., Widyastuti, R. A., Kamarudin, A. P., Israeli, Kamaruddin, M., Ramdika, S. B., Nofitasari, A., Rahmawati, & Sriyanti. (2022). *PRINSIP DASAR ILMU GIZI*. <https://id.scribd.com/document/631634236/Buku-Digital-Prinsip-Dasar-Ilmu-Gizi-pdf>
- Collins, S. P., Storrow, A., Liu, D., Jenkins, C. A., Miller, K. F., Kampe, C., & Butler, J. (2021). *MENU ENGINEERING: FOR MAXIMIZING PROFITS AND CREATING GUEST SATISFACTION AT @HOM HOTEL KUDUS BY HORIZON STRATEGI MENU ENGINEERING DALAM RANGKA MAKSIMALISASI PROFIT DAN MENCIPTAKAN KEPUASAN TAMU DI @HOM HOTEL KUDUS BY HORIZON*. 8, 167–186.
- En, M., & Akhmad, P. (2017). *Restaurant Mise En Place*. 2008.
- Gracella, M., & Sufiyati, &. (2024). Metode Penetapan Harga Jual Berdasarkan Biaya Produksi Dalam Bisnis Minuman Soda Fizzyfun. *Jurnal Serina Abdimas*, 2(4), 1655–1661. <https://doi.org/10.24912/jsa.v2i4.33379>
- Hadiati, M. S., Sudardi, B., Warto, W., & Marimin, M. (2025). *Cultural Preservation Through Flavor: Innovation of Bir Pletok*. Atlantis Press SARL. [https://doi.org/10.2991/978-2-38476-418-1\\_25](https://doi.org/10.2991/978-2-38476-418-1_25)
- Indah, T. N., Rumambi, F. J., & Siswoyo, M. (2024). Strategi Mempertahankan Karyawan Dalam Bisnis Restoran (Studi Kasus Di Restoran Ming Jakarta). *Jurnal Akuntansi, Keuangan, Perpajakan Dan Tata Kelola Perusahaan*, 2(2), 540–548. <https://doi.org/10.70248/jakpt.v2i2.1522>
- Kamalahmadi, M., Yu, Q., & Zhou, Y. P. (2021). Call to Duty: Just-in-Time Scheduling in a Restaurant Chain. *Management Science*, 67(11), 6751–6781. <https://doi.org/10.1287/mnsc.2020.3877>

- Lukman, H. (2024). Menghitung Dan Mengelola Food Cost: Kunci Meningkatkan Profitabilitas Merek Usaha "Squirrice." *Jurnal Serina Abdimas*, 2(4), 1596–1602. <https://doi.org/10.24912/jsa.v2i4.33308>
- Martina, E., & Fadillah, F. (2022). Pengaruh Penyimpanan Bahan Baku Terhadap Kualitas Makanan. *Pendidikan Dan Konseling*, 4, 4121–4128.
- Minarizki, H., & Frimayasa, A. (2023). Pengaruh Food Cost, Purchasing and Inventory terhadap Profitabilitas PÒ SupperKlab Jakarta. *Dkk.) Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(7), 2986–6340. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8210321>
- Nasution, M. Y. (2022). Author : <https://Journal.Uwgm.Ac.Id/KESMAS/Article/View/1207/848>, 8(1).
- Nurhakim, M. L. (2024). *Perancangan Website Berbagi Resep dengan Dual User Experience Menggunakan Pendekatan User-Centered Design*. December. <https://www.researchgate.net/publication/386500475>
- Ramadhan, D. R., Priatini, W., & Indriasari, I. (2017). Potensi Sayur Besan sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Gastronomi Betawi di DKI Jakarta. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(2), 89–105. <https://doi.org/10.17509/gastur.v4i2.40605>
- Sabandar, S. (2025). *Ayam Sampyok, Hidangan Khas Betawi dengan Sentuhan Tionghoa*. <https://www.liputan6.com/regional/read/6015961/ayam-sampyok-hidangan-khas-betawi-dengan-sentuhan-tionghoa>
- Safitri, E. Y., Aprilia Divi Yustita, & Wijaya, J. C. A. (2023). Analisis Menu Engineering dengan Pendekatan Matriks untuk Menentukan Strategi Bauran Pemasaran Bisnis Kuliner. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(1), 100–107. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i1.59634>
- Sudiman, & Fahrudin, W. A. (2023). Peningkatan Produktivitas Lini Produksi Wellhead Dengan Metode Objective Matrix. *Jurnal INTECH*, 7(1), 15–22.
- Suswandari, S. (2017). Local History of Jakarta and Multicultural Attitude (Historical Local Study of Betawi Ethnic). *JETL (Journal Of Education*,

*Teaching and Learning*), 2(1), 93. <https://doi.org/10.26737/jetl.v2i1.142>

Untari, D. T. (2020). *Ekowisata Kuliner Tradisional Betawi*.

Wahyuddin, W. (2023). *Dari Jakarta ke Penajam: Membangun Kota, Mengonstruksi Makna dan Budaya*. *Jurnal Sejarah Indonesia*. <https://doi.org/10.62924/jsi.v6i2.32603>

Widiarini, A. (2023). *Sejarah sayur besan khas Betawi, pakai telur terubuk alias bunga tebu yang kini langka*. <https://kulinier.hops.id/fresh/3037989675/sejarah-sayur-besan-khas-betawi-pakai-telur-terubuk-alias-bunga-tebu-yang-kini-langka>