

**PENYAJIAN KULINER KHAS TIMUR TENGAH
DALAM PEMBUATAN MUSAKA BADHINJAN DAN
KHARUF AWZY**

**TUGAS AKHIR
DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI SALAH SATU SYARAT
DALAM MENYELESAIKAN STUDI PADA
PROGRAM DIPLOMA III**



Disusun Oleh:
MUHAMMAD SULTHAN TSAQIF AL-FARISI
Nomor Induk Mahasiswa: 2022406057

**JURUSAN HOSPITALITY
PROGRAM STUDI
SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA
NHI BANDUNG**

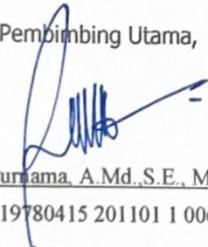
2025

LEMBAR PENGESAHAN

PENYAJIAN KULINER KHAS TIMUR TENGAH DALAM PEMBUATAN MUSAKA BADHINJAN DAN KHARUF AWZY

NAMA : MUHAMMAD SULTHAN TSAQIF AL-FARISI
NIM : 2022406047
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


Rusna Purwana, A.Md.,S.E., M.M.
NIP. 19780415 201101 1 006

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 11 Desember 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



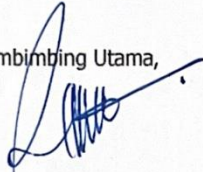

Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

PENYAJIAN KULINER KHAS TIMUR TENGAH DALAM PEMBUATAN MUSAKA BADHINJAN DAN KHARUF AWZY

NAMA : MUHAMMAD SULTHAN TSAQIF AL-FARISI
 NIM : 2022406047
 JURUSAN : HOSPITALITY
 PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



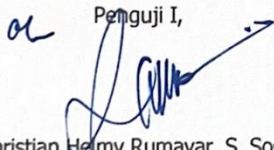
Rusna Purnama, SE., MM
 NIP. 19780415 201101 1 006

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



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

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : MUHAMMAD SULTHAN TSAQIF AL-FARISI

Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 10 FEBRUARI 2004

NIM : 2022406047

Program Studi : SENI KULINER

Jurusan : HOSPITALITY

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

PENYAJIAN KULINER KHAS TIMUR TENGAH DALAM PEMBUATAN MUSAKA BADHINJAN DAN KHARUF AWZY

- 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, 11 Desember 2025

Yang membuat pernyataan,



Muhammad Sulthan Tsaqif Al- Farisi

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“Penyajian Hidangan Khas Timur Tengah dalam Pembuatan Musaka Badhinjan dan Kharuf Awzy.”**

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

Dalam kesempatan ini, penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Rusna Purnama, A.Md., S.E., M.M., selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner dan pembimbing utama yang telah memberikan arahan, dedikasi waktu, masukan, serta panduan yang berharga kepada penulis.
4. Ibu Dr. Ayu Nurwitasari, SAP., MM.Par., selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan arahan, dedikasi waktu, masukan, serta panduan yang berharga dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
5. Seluruh dosen dan staf pengajar Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
6. Orang tua dan adik penulis yang selalu memberikan doa, dukungan, dan motivasi yang sangat berarti dalam penyelesaian Tugas Akhir ini.

Semoga karya ini dapat bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang seni kuliner.

Bandung, 17 September 2025

Muhammad Sulthan Tsaqif Al-Farisi

DAFTAR ISI

BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Narasumber	3
1.1.1 Tujuan Formal	4
1.1.2 Tujuan Operasional	4
1.3 Usulan Produk	4
1.3.1 Rangkaian Menu	6
“MUSAKA BADHINJAN”	6
“KHARUF AWZY”	6
“MANDHI RICE”	6
“FATTOUSH SALAD”	6
“NABEEZ”	6
1.3.2 Deskripsi Menu	7
1. Musaka Badhinjan	7
2. Kharuf Awzy	7
3. Mandhi Rice	7
4. Fattoush Salad	8

5. Nabeez.....	8
1.3.3 Matrix Menu.....	9
1.4 Tinjauan Produk	10
1.4.1 Tema Masakan.....	10
1. Musaka Badhinjan.....	11
2. Kharuf Awzy.....	11
3. Mandhi Rice	12
4. Arabic Salata.....	12
5. Nabeez.....	13
1.5 Pengajuan Resep	13
RESEP MUSAKA BADHINJAN	15
RESEP LAMB OUZI.....	16
RESEP MANDHI RICE	17
RESEP FATTOUSH SALAD.....	18
RESEP NABEEZ	19
1.5.1 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost dan Selling Price	19
Recipe Cost MUSAKA BADHINJAN	21
Recipe Cost KHARUF AWZY	21
Recipe cost MANDHI RICE	23

Recipe Cost FATTOUSH SALAD	24
Recipe cost NABEEZ	25
TOTAL RECIPE COSTING.....	25
SELLING PRICE INDIVIDUAL DINING	26
SELLING PRICE COMMUNAL DINING	26
1.5.2 Daftar Nilai Gizi.....	26
Nilai Gizi MUSAKA BADHINJAN	27
Nilai Gizi KHARUF AWZY.....	28
Nilai Gizi MANDHI RICE	29
NILAI GIZI FATTOUSH SALAD.....	30
NILAI GIZI NABEEZ	31
TOTAL NILAI GIZI	31
BAB 2	33
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	33
2.1 Perencanaan presentasi produk	33
2.1.1 Working Plan	33
2.1.2 Time Table	36
2.1.3 Daftar Kebutuhan Bahan	37
2.1.4 Purchasing List.....	39

2.1.5 Kebutuhan Alat.....	42
2.1.6 Menu Makanan yang akan Disiapkan di Rumah	43
2.1.7 Menu Makanan yang akan Disiapkan di Ruang Uji Sidang	43
2.1.8 Matrix Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk Makanan	44
2.2 Kegiatan Uji Coba Menu Presentasi Produk	45
2.3 Kekurangan dan Hambatan dari Proses Trial	54
2.3.1 Aspek Visual	55
2.3.2 Aspek Rasa	56
2.3.3 Aspek Tekstur	57
2.4 Kesimpulan sementara Tahap Trial	58
BAB 3	59
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	59
3.1 Mise En Place	59
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	60
3.3 Hasil Evaluasi dan Masukan dari Penguji	66
BAB 4	68
KESIMPULAN DAN SARAN	68
4.1 Kesimpulan.....	68
4.2 Saran	69

DAFTAR PUSAKA71

BIODATA PENULIS76

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Narasumber	3
Tabel 1. 2 Matrix Menu	9
Tabel 1. 3 Resep Musaka Badhinjan	15
Tabel 1. 4 Resep Kharuf Awzy	16
Tabel 1. 5 Resep Mandhi Rice	17
Tabel 1. 6 Resep Fattoush Salad	18
Tabel 1. 7 Resep Nabeez.....	19
Tabel 1. 8 Biaya Musaka Badhinjan.....	21
Tabel 1. 9 Biaya Kharuf Awzy	21
Tabel 1. 10 Biaya Mandhi Rice	23
Tabel 1. 11 Biaya Fattoush Salad	24
Tabel 1. 12 Biaya Nabeez	25
Tabel 1. 13 Total Recipe Costing	25
Tabel 1. 14 Selling Price Individual Dining.....	26
Tabel 1. 15 Selling Price Communal Dining	26
Tabel 1. 16 Nilai Gizi Musaka Badhinjan	27
Tabel 1. 17 Nilai Gizi Kharuf Awzy	28
Tabel 1. 18 Nilai Gizi Mandhi Rice.....	29
Tabel 1. 19 Nilai Gizi Arabic Salad.....	30
Tabel 1. 20 Nilai Gizi Nabeez.....	31
Tabel 1. 21 Total Nilai Gizi	31

Tabel 2. 1 Tabel Working Plan Musaka Badhinjan	34
Tabel 2. 2 Tabel Working Plan Kharuf Awzy	34
Tabel 2. 3 Tabel Working Plan Mandhi Rice	35
Tabel 2. 4 Tabel Working Plan Fattoush Salad	35
Tabel 2. 5 Tabel Working Plan Main Course.....	35
Tabel 2. 6 Time Table Sebelum Sidang.....	36
Tabel 2. 7 Time Table di Sidang	37
Tabel 2. 8 Tabel Daftar Kebutuhan Bahan	38
Tabel 2. 9 Tabel Purchasing List	40
Tabel 2. 10 Tabel Kebutuhan Alat	42
Tabel 2. 11 Tabel Menu yang akan disiapkan di rumah	43
Tabel 2. 12 Tabel Menu yang akan disiapkan di ruang sidang.....	43
Tabel 2. 13 Tabel Matrix Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk Makanan	44
Tabel 2. 14 Tabel Kegiatan Uji Coba Musaka Badhinjan	45
Tabel 2. 15 Tabel Kegiatan Uji Coba Kharuf Awzy	47
Tabel 2. 16 Tabel Kegiatan Uji Coba Mandhi Rice.....	50
Tabel 2. 17 Tabel Kegiatan Uji Coba Fattoush Salad	52
Tabel 2. 18 Tabel Kegiatan Uji Coba Nabeez.....	53
Tabel 3. 1 Dokumentasi Pelaksanaan Presentasi Produk.....	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Sketsa Musaka Badhinjan	10
Gambar 1. 2 Sketsa Kharuf Awzy	10
Gambar 1. 3 Sketsa Mandhi Rice.....	11
Gambar 1. 4 Sketsa Fattoush Salad.....	11
Gambar 1. 5 Sketsa Nabeez	12

DAFTAR PUSAKA

Abu Shihab, M. (2019). *The culinary heritage of the Ottoman Levant*. Beirut: Dar Al-Kutub.

Al-Mahdi, S. (2020). Mandhi rice: Traditional Yemeni cuisine and its global adaptation. *Middle Eastern Food Studies Journal*, 12(2), 55–72.

Al-Sakkaf, A. (2020). Traditional Middle Eastern recipes: Standardization and adaptation in modern kitchens. *Journal of Culinary Arts and Gastronomy*, 15(2), 45–59.

Azra, A. (2013). *Jaringan ulama Timur Tengah dan kepulauan Nusantara abad XVII & XVIII*. Jakarta: Kencana.

Badan Pusat Statistik (BPS). (2023). *Statistik haji dan umrah Indonesia 2023*. Jakarta: BPS.

Davis, B. (2017). *Food and beverage management*. London: Routledge.

Farid, A. (2021). Bedouin culinary traditions and the symbolism of lamb in Saudi Arabia. *Journal of Middle Eastern Food Studies*, 12(2), 145–160.

Farid, M. (2021). *Arabian cuisine and Bedouin food culture*. Riyadh: Saudi Culinary Association.

Gisslen, W. (2018). *Professional cooking* (9th ed.). Hoboken, NJ: Wiley.

Global Food Research Institute. (2022). *World spice market trends and consumption*. London: Global Food Research Institute.

Global Spice Report. (2022). *World spice market analysis and trade*. London: Euromonitor International.

Hourani, A. (2019). *A history of the Arab peoples*. London: Faber & Faber.

Islamic Nutrition Journal. (2021). The nutritional and cultural values of Nabeez as a functional beverage. *INJ*, 8(1), 77–88.

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2022). Laporan tahunan industri kuliner Indonesia. Jakarta: Kemenparekraf.

Labensky, S. R., Hause, A. M., & Martel, P. (2016). *On cooking: A textbook of culinary fundamentals*. Upper Saddle River, NJ: Pearson.

Labensky, S. R., Martel, P., & Van Damme, C. (2018). *On cooking: A textbook of culinary fundamentals (6th ed.)*. New Jersey: Pearson.

Payne-Palacio, J., & Theis, M. (2016). *Foodservice management: Principles and practices*. Upper Saddle River, NJ: Pearson.

Rahman, F., & Handayani, S. (2021). Halal tourism and the spread of Middle Eastern cuisine in Indonesia. *Journal of Culinary and Tourism Studies*, 7(1), 55–67.

Rahmawati, D. (2021). Adaptasi cita rasa kuliner internasional di Indonesia: Studi kasus restoran Jepang. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 9(2), 45–57.

Santich, B. (2018). *The study of gastronomy: Origins and methods*. London: Routledge.

Shah, R., & Patel, K. (2021). Food plating and consumer perception: The role of aesthetic presentation. *International Journal of Culinary Arts and Food Science*, 7(1), 15–28.

Smith, J. (2020). Culinary research and recipe development: Bridging tradition and innovation. *Journal of Gastronomy Studies*, 5(2), 77–89.

Toufic, H., & Samir, K. (2020). Middle Eastern cuisine: Tradition and identity. *Journal of Food Culture Studies*, 15(3), 112–128.

United States Department of Agriculture. (2022). FoodData Central: Nutrient data for common Middle Eastern ingredients. Washington, DC: USDA.

Winarno, F. G. (2017). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

World Health Organization. (2021). *Nutrition in the life course*. Geneva: WHO.

Brown, A. (2020). *Understanding Food: Principles and Preparation*. Cengage Learning.

Fellows, P. (2019). *Food Processing Technology: Principles and Practice* (5th ed.). Woodhead Publishing.

Graham, H., & Bennett, R. (2019). *Human Resource Management: Contemporary Perspective*. Pearson Education.

Kerzner, H. (2017). *Project Management: A Systems Approach to Planning, Scheduling, and Controlling*. Wiley.

Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson Education.

Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. Springer.

Lock, D. (2020). *Project Management*. Gower Publishing.

Lysons, K., & Farrington, B. (2016). *Procurement and Supply Chain Management*. Pearson Education.

McGee, H. (2020). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the*

Kitchen. Scribner.

Meiselman, H. L. (2016). *Emotion Measurement in Food Experience*. Elsevier.

Monczka, R. M., Handfield, R. B., Giunipero, L. C., & Patterson, J. L. (2020). *Purchasing and Supply Chain Management*. Cengage Learning.

Muhlisin, A. (2021). *Manajemen Produksi Kuliner dan Perencanaan Menu*. Deepublish.

Siagian, S. P. (2015). *Filsafat Administrasi*. Gunung Agung.

Soekarto, S. T. (2018). *Teknologi Pengolahan dan Penyajian Makanan*. Bumi Aksara.

Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

Szczesniak, A. S. (2002). *Texture is a Sensory Property. Food Quality and Preference*, 13(4), 215–225.

Terry, G. R. (2013). *Principles of Management*. Richard D. Irwin.

Winarno, F. G. (2017). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.

Escoffier, A. (1979). *Le guide culinaire* (2nd ed.). Flammarion. (Original work published 1903)

Sweller, J. (1994). Cognitive load theory, learning difficulty, and instructional design. *Learning and Instruction*, 4(4), 295–312.

The Culinary Institute of America. (2011). *The professional chef* (9th ed.).
Wiley

US Occupational Safety and Health Administration. (2016). *Kitchen safety guidelines*. U.S. Department of Labor.

Womack, J. P., & Jones, D. T. (2003). *Lean thinking: Banish waste and create wealth in your corporation* (2nd ed.). Free Press.

FAO/WHO. (2003). *Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases* (WHO Technical Report Series No. 916). World Health Organization.

FAO. (2010). *Fats and fatty acids in human nutrition: Report of an expert consultation*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.