

**PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER PEKHOS PATI DAN
GULAI TABOH BEBEK KHAS LAMPUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi persyaratan dalam
menempuh Ujian Akhir Program Diploma III



Oleh :
RYAN SAPUTRA SORENTINO

NIM : 2022406053

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER PEKHOS PATI DAN GULAI
TABOH BEBEK KHAS LAMPUNG**

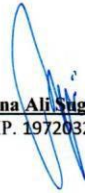
NAMA : RYAN SAPUTRA SORENTINO
NIM : 2022406053
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Nova Maulidian Hidavat, SE.,MM.
NIP. 19821612 201101 1 003



R. Sondjana Ali Siganda, S.Sos., MM Par.
NIP. 19720322 200502 1 001

Bandung, 12 Juni 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 KULINER PEKHOS PATI DAN GULAI TABOH BEBEK
KHAS LAMPUNG**

NAMA : Ryan Saputra Sorentino
NIM : 2022406053
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP. 19821612 201101 1 003

Pembimbing Pendamping,



R. Sondjana Ali Sulandja, S.Sos., MM. Par.,
NIP. 19720322 200502 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.
NIP.19660606 199503 1 001

Bandung, 22 juli 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 : RYAN SAPUTRA SORENTINO
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA , 17 DESEMBER 2003
NIM : 2022406053
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER PEKHOS PATI DAN GULAI TABOH BEBEK KHAS LAMPUNG
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, 16 Juni 2025

Ryan Saputra Sorentino,



KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah SWT yang maha pengasih dan juga penyayang serta puji dan syukur atas karunia-Nya yang telah melimpahkan rahmat beserta anugerah nya yang luar biasa , penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada keluarga yang memberikan rasa cinta dan dukungan kepada penulis sehingga dapat terlaksanakan tugas akhir ini dengan judul “**Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Daerah Lampung, Sumatera Selatan**”

Adapun tujuan penyusunan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat akademik guna menyelesaikan program Pendidikan Diploma III dalam Program Studi Seni Kuliner di Poltekpar NHI Bandung. Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak pihak yang memberikan dorongan berupa motivasi dan dukungan berupa moril maupun materil. Adapun tentunya tidak terlepas dari kontribusi dari berbagai pihak sehingga ucapkan terima kasih penulis kepada yang terhormat :

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

5. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE.,MM, CHE., selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan waktu , bimbingan , dan dukungan kepada penulis sehingga penyusunan Tugas Akhir ini berjalan dengan lancar.
6. Bapak R. Sonjana Ali Suganda , S.Sos., selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan motivasi dan meluangkan waktunya dalam memberikan arahan kepada penulis agar dapat terselesainya Tugas Akhir ini.
7. Bapak Wiwit Sugianto dan Ibu Noer Maulinawati , selaku orang tua penulis yang telah memberikan semangat dan rasa cinta kepada penulis.
8. Seluruh Dosen , tenaga pengajar , dan staff Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan dukungan serta semangat kepada penulis sehingga dapat terselesaikannya Tugas Akhir ini.
9. Seluruh narasumber yang terlibat dalam wawancara dengan penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwasanya penyusunan Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu perlu nya saran dan kritik untuk membangun penulis dalam memotivasi untuk kedepan nya sehingga penulis bisa lebih baik di masa depan.

Ryan Saputra Sorentino

Bandung, 23 Agustus 2025

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	5
1.2.1 Tujuan Akademik	5
1.2.2 Tujuan Operasional	5
1.3 Usulan Menu	6
1.3.1 Perencanaan Menu	6
1.3.2 Rangkaian Menu	6
1.3.3 Matriks Menu.....	7
1.3.4 Deskripsi Menu.....	7
1.4 Tema Produk	9
1.4.1 Tema Masakan.....	9
1.4.2 Jenis Masakan.....	10
1.4.3 Pengajuan Resep	11
1.4.4 Costing	24
1.4.5 Daftar Nilai Gizi	29
1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba	33
1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi.....	33
1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi.....	33
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	34
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	34
2.1.1 Rencana Kerja/Working Plan	34
2.1.2 Matriks Perencanaan Pembuatan Produk.....	37
2.1.3 Time Table	39
2.1.4 Daftar Kebutuhan Bahan	41
2.1.5 Purchasing List	43

2.1.6	Kebutuhan alat	44
2.2	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	45
2.3	Hambatan dan Kendala.....	48
2.3.1	Hambatan dan kendala dalam pembuatan pekhos pati.....	48
2.3.2	Hambatan dan kendala dalam pembuatan gulai taboh bebek	49
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI.....		52
3.1	Persiapan	52
3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	53
3.3	Evaluasi.....	56
BAB IV SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....		57
4.1	Simpulan.....	57
4.2	Rekomendasi	58

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Narasumber Kegiatan Food Presentation.....	5
Tabel 2 Matrix Menu.....	7
Tabel 3 Resep Seard Fish	12
Tabel 4 Resep Pekhoh Sauce	13
Tabel 5 Resep Sambal Seruit.....	14
Tabel 6 Resep Terong Puree.....	15
Tabel 7 Minyak Daun Bawang	16
Tabel 8 Resep Bebek Asap.....	17
Tabel 9 Resep Gulai Taboh Sauce	18
Tabel 10 Resep Balinese Urap.....	19
Tabel 11 Resep Sambal Dabu Dabu.....	21
Tabel 12 Resep Tarlette.....	22
Tabel 13 Resep Nasi Uduk	23
Tabel 14 Recipe Cost Pekhoh Pati	25
Tabel 15 Recipe Cost Gulai Taboh Bebek	27
Tabel 16 Total Recipe Cost	28
Tabel 17 Gizi Pekhoh Pati	30
Tabel 18 Gizi Gulai Taboh Bebek	31
Tabel 19 Total Gizi	32
Tabel 20 Working Plan Pekhoh Pati.....	35
Tabel 21 Working Plan Gulai Taboh Bebek	36
Tabel 22 Matriks pelaksanaan	38
Tabel 23 Time Table Sehari Sebelum Sidang	39
Tabel 24 Time Table Pelaksanaan Sidang.....	40
Tabel 25 Kebutuhan bahan	41
Tabel 26 <i>Purchasing List</i>	43
Tabel 27 Kebutuhan Alat.....	45
Tabel 28 Pembuatan Pekhoh Pati.....	46
Tabel 29 Pembuatan Gulai Taboh Bebek.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Pekhos Pati	10
Gambar 2 Gulai Taboh Bebek	11

DAFTAR PUSTAKA

BPS Kota Bandar Lampung. (2020). *Kota Bandar Lampung dalam Angka 2020*.

BPS.

Dewi, R. (2020). *Makna Simbolik dalam Kuliner Adat Lampung*. Yogyakarta:

Deepublish.

Kemendikbud. (2019). *Warisan Budaya Takbenda Indonesia: Kuliner Tradisional*

Nusantara. Jakarta: Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya.

Purnomo, Y. (2025, April). Wawancara pribadi.

Sugianto, W. (2025, April). Wawancara pribadi.

Syahril, H. (2021). *Identitas Kuliner dan Budaya Lokal Lampung*. Bandar

Lampung: UBL Press.

Wijaya, A. (2022). *Modernisasi Gastronomi Lokal di Era Globalisasi*. Jakarta:

Gramedia Pustaka Utama.

Warta Pesona. (2023). Peluang Kuliner Tradisional dalam Industri Pariwisata.

Warta Pesona Indonesia, 17(2), 45–49.

Dinas Pariwisata Provinsi Bali. (2023). *Urap Bali: Sajian Tradisional yang Tetap*

Relevan. Denpasar: Dispar Bali.

Kemendikbud. (2018). *Gulai Taboh: Warisan Kuliner Lampung*. Jakarta:

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

Radar Lampung. (2024). Kekayaan Rasa Pekhos Pati, Kuliner Tradisional

Lampung. *RadarLampung.co.id*.

Sari Dewi, N. (2019). *Ragam Kuliner Nusantara: Resep dan Sejarah*. Jakarta:

Pustaka Kuliner Indonesia.

51

Warta Pesona. (2023). Eksotisme Sambal Dabu-Dabu dari Manado. *Warta Pesona*

Indonesia, 17(3), 33–35.

- Carter, W. L., & Usry, M. R. (2004). *Cost Accounting: Principles and Practice* (13th ed.). McGraw-Hill/Irwin
- Carter, W. L., & Usry, M. R. (2005). *Cost Accounting: Systems and Controls* (13th ed.). McGraw-Hill/Irwin.
- Hidayati, I. (20XX). *Gizi dan kesehatan masyarakat: masalah kekurangan gizi di Indonesia*. [PDF]. Retrieved from ResearchGate.
- Soekirman. (2000). *Rencana aksi pangan dan gizi nasional 2001–2005*. Badan Perencanaan Pembangunan Nasional.
- Soekirman. (2001). *Pedoman gizi seimbang dan perbaikan status gizi masyarakat Indonesia*.
- UNICEF. (2019, Oktober 15). State of the World's Children 2019: Children, food and nutrition. UNICEF Indonesia. Retrieved from Press Release.
- Food Safety and Inspection Service, U.S. Department of Agriculture. (2023). *Freezing and Food Safety*.
- Food Safety and Inspection Service, U.S. Department of Agriculture. (2023). *Refrigeration & Food Safety*.
- National Agricultural Statistics Service, U.S. Department of Agriculture. (2023, September 25). *Cold Storage* (Report).
- Investopedia. (2024, October 9). *Consumer Goods: Meaning, Types, and Examples*.
- Investopedia. (2007, October 3). *Consumables: Definition, Types, and Examples*.
- Investopedia. (2025, May 7). *Consumer Packaged Goods (CPG): What They Are, vs. Durable Goods*.

- Investopedia. (2025, April 25). *Fast-Moving Consumer Goods (FMCG) Industr*
- Hidayat, L. (2019). *Pengertian dan Proses Purchasing dalam Organisasi*. In A.

Fachmi (Ed.), *Material Manajemen* (pp. 45–59). Bandung: Center for
Operational Studies

Brown, A. (2008). *Alton Brown's Gear for Your Kitchen*. New York: Potter/Ten
Speed/Harmony/Rodale.

Agustin, N. P. (2023). Pernyataan pribadi mengenai penggunaan peralatan dapur
dalam ujian sidang kuliner. Wawancara pribadi, April 2023

Martinsuo, M., & Geraldi, J. (2020). *Management of project portfolios:
Relationships of project portfolios with their contexts*. *International Journal
of Project Management*, 38(7), 441 –453.

<https://doi.org/10.1016/j.ijproman.2020.02.002>