

REPLIKA MAKANAN KHAS KOTA PALEMBANG DARI FONDANT

USULAN PENELITIAN

**Di Ajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Menempuh Studi
Pada
Program Diploma III**



Oleh:

NADITA AMIRA CHAIRUNNISA

Nomor Induk: 201722160

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
REPLIKA MAKANAN KHAS KOTA PALEMBANG DARI FONDANT

NAMA : Nadita Amira Chairunnisa
NIM : 201722160
PROGRAM STUDI : MPI
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,



Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par
NIP 19620825 199003 1 001

Pembimbing II,



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd
NIP 19590127 198603 1 00 1

Bandung, 02 September 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goetom, S.Sos., M.Sc
NIP.19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Faisal, MM.Par., CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nadita Amira Chairunnisa
Tempat/Tanggal Lahir : Palembang, 22 Desember 1999
NIM : 201722160
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
**"REPLIKA MAKANAN KHAS KOTA PALEMBANG DARI
FONDANT"**

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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung 02 September 2020

Yang membuat pernyataan,



Nadita Amira Chairunnisa
NIM.201722160

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang merupakan salah satu syarat kelulusan untuk menempuh diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, dengan judul:

“REPLIKA MAKANAN KHAS KOTA PALEMBANG DARI FONDANT”.

Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih, atas dukungan serta bantuan dari beberapa pihak secara langsung dan tidak langsung ke dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini. Adapun pihak-pihak yang dimaksud sebagai berikut:

1. Bapak Faisal, MM.Par, CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Geoltom, S.Sos, MSc. selaku Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par. MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri sekaligus Dosen Pembimbing I atas bantuan dan bimbingan atas penulisan Tugas Akhir.
4. Bapak Drs.Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku pembimbing II atas bantuan dan bimbingan atas penulisan Tugas Akhir.
5. Seluruh dosen pengajar dan staf Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung khususnya Program Studi Manajemen Patiseri.
6. Untuk ayah saya Alm.Hendra Dinugraha yang selalu memberikan dukungan, doa, motivasi dan materi kepada penulis.
7. Kepada Christina Francis Singale, Viola Illona Yunian, Jovan, Farhan,

Sanra Santosa, Anjani A yang selalu menghibur dan memberi dukungan juga semangat.

8. Kepada seluruh rekan MPI Martabaque yang sama-sama berjuang menempuh perkuliahan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
9. Tidak lupa pula teman-teman Palembang saya Millinia Putri P, Selviana, Riska Azzahra, Siti Azzahra.
10. Semua pihak yang selalu membantu, dan mendukung yang tidak dapat penulis sebut satu persatu.

Penulis menyadari, Tugas Akhir ini masih banyak kelemahan dan kekurangannya. Karena itu kritik dan saran yang membangun akan diterima dengan senang hati, mudah - mudahan keberadaan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi semua pihak yang membaca.

Bandung, Juli 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. DESAIN PRODUK.....	4
1. Jenis Produk	4
2. Tema Produksi	5
3. Desain Produk	5
C. TINJAUAN PRODUK	10
1. Standard Recipe	10
2. Purchase List	15
3. Recipe Costing.....	16
4. Selling Price	17
5. Kebutuhan Alat.....	18
BAB II.....	21
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	21
A. Perencanaan Latihanm Presentasi Produk.....	21
1. Working Plan	21
2. Time Table.....	22
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan	23

C. KENDALA DALAM PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI	
PRODUK	29
BAB III	30
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	30
A. Persiapan	30
B. Pelaksanaan Presentasi Produk.....	30
C. Evaluasi.....	34
BAB IV.....	35
SARAN DAN SIMPULAN	35
A. Saran	35
B. Simpulan	36
DAFTAR PUSTAKA	37
BIODATA PENULIS.....	39

DAFTAR TABEL

<u>TABLE 1.1</u>	10
<u>STANDARD RECIPE REPLIKA</u>	10
<u>TABLE 1.2</u>	15
<u>PURCHASE LIST</u>	15
<u>TABLE 1.3</u>	16
<u>RECIPE COSTING</u>	16
<u>REPLIKA MAKANAN KHAS KOTA PALEMBANG</u>	16
<u>TABLE 1.4</u>	17
<u>SELLING PRICE</u>	17
<u>TABLE 1.5</u>	18
<u>KEBUTUHAN ALAT</u>	18
<u>TABLE 2.1</u>	21
<u>WORKING PLAN KEGIATAN LATIHAN</u>	21
<u>TABLE 2.2</u>	22
<u>TIME TABLE PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK</u>	22
<u>TABLE 2.3</u>	23
<u>PELAKSANAAN PROSES LATIHAN PRODUK</u>	23
<u>TABEL 3.1</u>	31
<u>DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK</u>	31

DAFTAR GAMBAR

<u>GAMBAR.1.1</u>	9
<u>DESAIN REPLIKA MAKANAN</u>	9
<u>GAMBAR 1.2</u>	9
<u>DESAIN TAMPAH REPLIKA</u>	9
<u>GAMBAR 2.1</u>	27
<u>HASIL AKHIR LATIHAN</u>	27
<u>GAMBAR 2.2</u>	27
<u>HASIL AKHIR LATIHAN</u>	27
<u>GAMBAR 3.1</u>	30
<u>DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI</u>	30

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F. A. (2020). Kilas Sejarah Kue Delapan Jam dan Maksuba, Kue Basah Khas Palembang. Retrieved from Times Sumsel:
<https://sumsel.idntimes.com/food/dining-guide/feny-agustin/kilas-sejarah-kue-delapan-jam-dan-maksuba-kue-basah-khas-palembang/full>
- Aminah, A. N. (2016, Agustus 4). Filosofi Mendalam Sebuah Tampah. Retrieved from Republica.co.id:
<https://www.republika.co.id/berita/senggang/unik/16/08/04/obczft384-filosofi-mendalam-sebuah-tampah>
- Be-I, I. (n.d.). What are replica foods? Retrieved from The History of Replica Foods: <http://www.iwasaki-bei.com/about/index.html>
- FILOSOFI SRIKAYA “MAKANAN WONG KITO GALO”. (n.d.). Retrieved from MATI3ISBDSTKIPSURYA:
<https://mat3isbdstkipsurya.wordpress.com/2014/11/21/filosofi-srikaya-makanan-wong-kito-galo/>
- Indonesia, K. (2016, Februari 22). Kue Lumpang : Sejarah Dan Cara Mudah Membuatnya. Retrieved from Kulina:
<https://medium.com/kulina/kue-lumpang-sejarah-dan-cara-mudah-membuatnya-70c5258c0c56>
- Primadia, A. (n.d.). Sejarah Makanan Khas Palembang Yang Mendunia (Paling Lengkap). Retrieved from SejarahLengkap.com:

<https://sejarahlengkap.com/indonesia/sejarah-makanan-khas-palembang>

Tiga Rahasia Daun Pisang, Nomer Tiga Bikin Move-On! (2017, Oktober 08). Retrieved from Bernas.id: <https://www.bernas.id/48001-tiga-rahasia-daun-pisang-nomer-tiga-bikin-move-on.html>