

SAJIAN KULINER KOTA CIAMIS

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Oleh:

MUHAMAD HASAN MUBAROK

Nomor Induk : 201823047

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN HOSPITALITI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
NHI BANDUNG**

2021

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : MUHAMAD HASAN MUBAROK
Tempat/Tanggal Lahir : Sukabumi / 31 Juli 2000
NIM : 201823047
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir~~/Skripsi yang berjudul:
SAJIAN KULINER KOTA CIAMIS
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, 08 April 2022



MUI AROK
NIM 201823047

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER KOTA CIAMIS

NAMA : MUHAMAD HASAN MUBAROK
NIM : 201823047
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,


Mandradhitya Kusuma Putra,
SST.Par., M.Sc.
NIP. 19851224 201101 1 010

Pembimbing Pendamping,


Irfansyah, SE., MM
NUPN. 9938000166

Penguji I,


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

Penguji II,


Irma Citra Resmi, S.ST. Par., MM.
NIP. 19811110 201101 2 007

Bandung, 08 April 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerjasama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
19730723 199503 2 001

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanahu Wata'ala yang telah memberikan nikmat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini dengan judul **“SAJIAN KULINER KOTA CIAMIS”**.

Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Program studi Manajemen Tata Boga, Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari tanpa bimbingan dan dukungan dari semua belah pihak, maka selama proses penulisan tidak akan berjalan dengan lancar. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis memohon izin untuk menyampaikan terimakasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom., M.Sc selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S,Sos., MM. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, S.St.Par.,M.sc. Selaku Dosen Pembimbing 1 dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Irfansyah, SE., MM. Selaku Dosen Pembimbing 2 dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Kepada seluruh staf pengejar Program Studi Manajemen Tata Boga yang tidak bisa penulis sebut satu persatu.
8. Kepada orang tua beserta keluarga tercinta yang selalu memberi dukungan yang sangat besar kepada penulis.
9. Kepada Teman-teman Manajemen Tata Boga BLT 2018, Kelas B dan A yang selalu memberikan dukungan dan semangat selama masa pendidikan di STP NHI Bandung.
10. Kepada Bapak Riadi Darwis selaku penulis buku “KHAZANAH KULINER KABUYUTAN GALUH KLASIK” yang penulis jadikan salah satu sumber referensi dalam penulisan Tugas Akhir ini.
11. Kepada Resti Ayu Pebrianti yang selalu memberikan semangat dan motivasi dalam pengerjaan Tugas Akhir ini.

Dengan segala kerendahan hati, penulis sudah berusaha sebaik-baiknya dalam penyusunan Tugas Akhir ini, tetapi penulis juga menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis dan bagi seluruh pembaca pada umumnya.

Bandung, October 10

Muhamad Hasan Mubarak

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian Presentasi Makanan	4
1) Tujuan Formal.....	4
2) Tujuan Operasional.....	5
C. Usulan Produk Kuliner Ciamis	5
D. Tinjauan Produk	18
a. Usulan resep.....	18
b. <i>Recipe</i> dan <i>dish costing</i>	39
c. Nilai Nutrisi.....	52
BAB II	64
A. Perencanaan Food presentation	64
1. Working plan.....	64
2. Matriks Perencanaan Pembuatan Produk.....	71
3. Time Table.....	74
4. Daftar Kebutuhan Peralatan Dapur.....	76
5. Purchasing List.....	77
6. Persiapan Makanan.....	79
B. Pembuatan Makanan	82
1. Latihan Pembuatan Makanan.....	83
C. Kendala dan Hambatan	97
BAB III	98
A. Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	98
B. Pelaksanaan kegiatan presentasi produk	100
C. Evaluasi dari penguji sidang	104

72

BAB IV	106
A. Kesimpulan	106
B. Saran	107
DAFTAR PUSTAKA	108

DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL 1 Resep Saroja.....	20
TABEL 2 Resep Rendos	22
TABEL 3 Resep Pindang Gunung	24
TABEL 4 Resep Dage Galendo	26
TABEL 5 Resep Kukumbu	28
TABEL 6 Resep Pais Piritan.....	30
TABEL 7 Resep Hayam Dipadamara	32
TABEL 8 Resep Colok Gembrung	34
TABEL 9 Resep Dedemla.....	35
TABEL 10 Resep Gulampo	37
TABEL 11 Recipe Costing Saroja	40
TABEL 12 Recipe Costing Rendos	41
TABEL 13 Recipe Costing Pindang Gunung	42
TABEL 14 Recipe Costing Dage Galendo	44
TABEL 15 Recipe Costing Kukumbu	45
TABEL 16 Recipe Costing Pais Piritan	46
TABEL 17 Recipe Costing Hayam Dipadamara	47
TABEL 18 Recipe Costing Colok Gembrung	48
TABEL 19 Recipe Costing Dedemla	49
TABEL 20 Recipe Costing Gulampo	50
TABEL 21 Set Menu Costing	51
TABEL 22 Nilai Nutrisi Saroja.....	54
TABEL 23 Nilai Nutrisi Rendos.....	55

TABEL 24 Nilai Nutrisi Pindang Gunung.....	56
TABEL 25 Nilai Nutrisi Dage Galendo.....	57
TABEL 26 Nilai Nutrisi Kukumbu.....	58
TABEL 27 Nilai Nutrisi Pais Piritan	59
TABEL 28 Nilai Hayam Dipadamara.....	60
TABEL 29 Nilai Nutrisi Colok Gembrung.....	61
TABEL 30 Nilai Nutrisi Dedemla	62
TABEL 31 Nilai Nutrisi Gulampo	63
TABEL 32 Working Plan Saroja	65
TABEL 33 Working Plan Rendos.....	65
TABEL 34 Working Plan Pindang Gunung.....	66
TABEL 35 Working Plan Dage Galendo.....	66
TABEL 36 Working Plan Kukumbu.....	67
TABEL 37 Working Plan Pais Piritan	67
TABEL 38 Working Plan Hayam Dipadamara	68
TABEL 39 Working Plan Colok Gembrung.....	69
TABEL 40 Working Plan Dedemla	69
TABEL 41 Working Plan Gulampo.....	70
TABEL 42 Matriks Perencanaan Pembuatan Produk	72
TABEL 43 Time tabel Sebelum Sidang (H-1).....	74
TABEL 44 Time tabel Saat sidang	75
TABEL 45 Daftar Peralatan.....	76
TABEL 46 Purchasing List	77
TABEL 47 Persiapan Masakan di Luar Ruang Uji.....	80
TABEL 48 Persiapan Masakan di Dalam Ruang Uji.....	81
TABEL 49 Pembuatan Rendos	83

TABEL 50 Pembuatan Pindang Gunung	84
TABEL 51 Pembuatan Dage Galendo	86
TABEL 52 Pembuatan Kukumbu	88
TABEL 53 Pembuatan Hayam Dipadamara	90
TABEL 54 Pembuatan Colok Gembrung	92
TABEL 55 Pembuatan Dedemla	94
TABEL 56 Pembuatan Gulampo	95
TABEL 57 Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang.....	101

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
GAMBAR 1 Sketsa Saroja.....	8
GAMBAR 2 Sketsa Rendos.....	9
GAMBAR 3 Sketsa Pindang Gunung.....	10
GAMBAR 4 Sketsa Dage Galendo.....	11
GAMBAR 5 Sketsa Kukumbu.....	12
GAMBAR 6 Sketsa Pais Piritan	13
GAMBAR 7 Sketsa Hayam Dipadamara.....	14
GAMBAR 8 Sketsa Colok Gembrung.....	15
GAMBAR 9 Sketsa Dedemla	16
GAMBAR 10 Sketsa Gulampo	17

DAFTAR PUSTAKA

Kabupaten Ciamis. (n.d.). Retrieved October 9, 2021, from <http://ciamiskab.go.id:https://jabarprov.go.id/index.php/pages/id/1047>

Munawar, H., Sujaya, D. H., & Ramdan, M. (2017). Potensi Padi Sawah di Kabupaten Ciamis. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 3(2), 214-219.

Darwis. (2020). *KHAZANAH KULINER KABUYUTAN GALUH KLASiK*.

Bandung: UPI PRESS, 499-500, 583,586.

Silaen, F. (2019, 01 23). *lokadata*. Retrieved October 9, 2021, from [lokadata.id:https://lokadata.id/artikel/sejarah-panjang-terasi-si-penyedap-alami](https://lokadata.id/artikel/sejarah-panjang-terasi-si-penyedap-alami)

Atja (1968). *Carita Parahiyangan: naskah titilar karuhun urang Sunda abad ka-16 Maséhi*. Bandung: Yayasan Kabudayaan Nusalarang. .

@ciamisnulis. (2021, April 30). *ciamis.info*. Retrieved September 23, 2021, from [ciamis.info:https://www.ciamis.info/2021/04/mengenal-rendos-kuliner-khas-cikoneng.html](https://www.ciamis.info/2021/04/mengenal-rendos-kuliner-khas-cikoneng.html)

Anggoleta. (2018, November 25). *DENIANGGOLETA*. Retrieved September 22, 2021, from [deniangoleta.com:https://www.deniangoleta.com/2018/11/ritual-merlawu-di-situs-gandoang.html](https://www.deniangoleta.com/2018/11/ritual-merlawu-di-situs-gandoang.html)

diciamis.com. (2012, October 2). *pindang-gunung-ciamis.php*. Retrieved

September 22, 2021, from [www.diciamis.com:https://www.diciamis.com/pindang-gunung-ciamis.php](https://www.diciamis.com/pindang-gunung-ciamis.php)

Susilowati. (2013, June 15). karyailmiah.unispasby.ac.id. Retrieved October 10, 2021, from <https://karyailmiah.unispasby.ac.id/>:
<https://karyailmiah.unispasby.ac.id/2013/06/15/standardisasi-penulisan-resep-masakan-dengan-menggunakan-bahasa-indonesia/>

Rahadiyanti, A. (2020, 09 16). Standar resep dan standar porsi pada penyelenggaraan makanan. Retrieved September 29, 2021, from <https://ahligizi.id/>: <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>

jurnal.id. (n.d.). jurnal entrepreneur. Retrieved October 09, 2020, from jurnal.id:
<https://www.jurnal.id/id/blog/cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/>

Rahmi, P. (2019). Peran Nutrisi Bagi Tumbuh dan Kembang Anak Usia Dini. *Jurnal Pendidikan Anak Bunayya*, 5(1).

Ismail, I. (2021, January 12th). Pengertian Perencanaan: Karakteristik, Tujuan, dan Jenis-jenisnya. Retrieved January 4, 2022, from accurate.id:
<https://accurate.id/marketing-manajemen/pengertian-perencanaan/>

prolog materi timetable. (2020). Retrieved 1 14, 2022, from zenius.net:
<https://www.zenius.net/prologmateri/bahasa-inggris/a/515/timetable>

Aeni, S. N. (2021, December 18). KATADATA Corporation. Retrieved March 25, 2022, from katadata.co.id:
<https://katadata.co.id/sitinuraeni/berita/61cacc3e3476f/fungsi-protein-bagi-tubuh-lengkap-dengan-jenis-jenisnya#:~:text=Protein%20merupakan%20senyawa%20penting%20yang,kekebalan%20tubuh%2C%20dan%20lain%20sebagainya.&text=Salah%20satu%20fungsi%20protein%20a>

Aeni, S. N. (2022, January 7). katadata.co.id. Retrieved March 25, 2022, from katadata.co.id: <https://katadata.co.id/sitinuraeni/berita/61d7a8faef2ad/fungsi-lemak-yang-penting-bagi-tubuh-bisa-menghasilkan-energi>

Gunardi, d. A. (2020, April 9). Klikdokter. Retrieved March 25, 2022, from r.com: <https://www.klikdokter.com/info-sehat/read/3123698/benarkah-gula-selalu-berbahaya-bagi-kesehatan#:~:text=Sebagai%20energi%20tubuh,akan%20dapat%20bekerja%20se cara%20normal.>

Muda, G. (2021, November 12). TaniHub. Retrieved March 25, 2022, from TaniHub Web site: <https://tanihub.com/blog/fungsi-karbohidrat-bagi-manusia/#:~:text=Karbohidrat%20sendiri%20memiliki%20fungsi%20yang,nutrisi%20dan%20energi%20bagi%20tubuh.>

Putri, A. (2021, April 17). Kalori: Kunci Berat Badan Sehat. Retrieved March 25, 2022, from ners.air.ac.id: <http://ners.unair.ac.id/site/index.php/news-fkp-unair/30-lihat/1298-kalori-kunci-berat-badan-sehat#:~:text=Kalori%20yang%20diperoleh%20dari%20makanan,dalam%20tubuh%20sebagai%20jaringan%20lemak.>

Rankin, S. (2020, 03 26). Food Cost Formula: How to Calculate Food Cost Percentage. Retrieved 03 27, 2022, from lightspeedhq.com: <https://www.lightspeedhq.com/blog/how-to-calculate-restaurant-food-costs/>