

PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN

KOTA TANGERANG PROVINSI BANTEN

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Tugas Akhir

Program Diploma III Manajemen Tata Boga



Oleh :

MUHAMMAD ILHAM

Nomor Induk: 201823023

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA
BOGA**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN KOTA TANGERANG

NAMA : MUHAMMAD ILHAM
NIM : 201823023
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



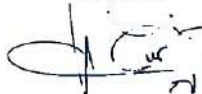
Dadang Suratman, S.ST.Par., MM.
NIP : 19711210 200212 1 008

Pembimbing Pendamping,



Mochamad Nurrochman, S.sos., M.Pd.
NIP : 19630302 199503 1 001

Penguji I,



Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP : 19660606 199303 2 001

Penguji II,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP : 19821216 201101 1 003

Bandung, 31 Maret 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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Ilham
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang/26 April 2000
NIM : 201823023
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN KOTA TANGERANG 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, 18 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



Muhammad Ilham

NIM : 201823023

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas rahmat dan karunianya, penulis diberi kesehatan hingga saat ini. Lalu ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya untuk kedua orang tua penulis yang telah menjadi orang tua yang telah membesarkan dan mendidik penulis hingga saat ini.

Dengan demikian, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang berjudul “PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN KOTA TANGERANG”.

Tujuan dari penyusunan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan program pendidikan Diploma III program studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Di dalam pembuatan Tugas Akhir ini, banyak pihak yang telah mendukung penulis secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, penulis ingin memberikan banyak ucapan terima kasih, kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M. Sc. Selaku Direktur Politeknik NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Umami Kalsum, MM. Par., CHRMP. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik NHI Bandung.

5. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Par., MM. Selaku Dosen Pembimbing I, atas waktu, saran, arahan mengenai materi yang penulis gunakan di Tugas Akhir ini.
6. Bapak Mochamad Nurrochman, S.Sos., M.Pd. Selaku Dosen Pembimbing II, atas waktu, saran, arahan mengenai materi yang penulis gunakan di Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Keluarga, yang senantiasa memberikan dukungan, arahan, masukan, dan banyak bantuan yang sangat berarti bagi penulis.
9. Rekan seperjuangan, khususnya Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Boga kelas A BLT 2018, atas semua dukungan, semangat, dorongan, perhatian, serta kebersamaannya hingga saat ini.
10. Bapak Nurhalim, selaku penjual yang menjadi narasumber untuk penulis.
11. Ibu Tati Asnawati, selaku narasumber untuk penulis.
12. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan namanya, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih harus ditingkatkan, Penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi orang lain.

Bandung, 18 Oktober 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN MAHASISWA	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	5
1.2.1 Tujuan Formal	5
1.2.2 Tujuan Operasional	5
1.3 Usulan Produk.....	5
1.4 Tinjauan Produk.....	8
1.4.1 Tema Produk.....	8
1.4.2 Jenis Produk yang akan di presentasikan	8
1.4.3 Sketsa Gambar Produk	11
1.4.4 Usulan Resep	17
1.4.5 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i>	26
1.4.6 Kandungan Gizi	34
BAB II	41
PELAKSANAAN LATIHAN KEGIATAN TUGAS AKHIR	41
2.1 Perencanaan Latihan <i>Food Presentation</i>	41
2.1.1 <i>Working Plan</i>	41
2.1.2 Daftar Utensil dan Equipment.....	52
2.1.3 <i>Purchase List</i>.....	53
2.1.4 Persiapan	54
2.1.5 <i>Time Table</i>.....	57
2.1.6 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	59
2.1.7 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	60
2.1.8 Kendala dan Hambatan.....	73

BAB III.....	74
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	74
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	74
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	75
3.3 Evaluasi Penguji Sidang	78
BAB IV	79
KESIMPULAN DAN SARAN	79
4.1 Kesimpulan.....	79
4.2 Saran	79
DAFTAR PUSTAKA	80

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. 1 Usulan Resep Gecom.....	18
Tabel 1. 2 Usulan Resep Laksa Tangerang.....	19
Tabel 1. 3 Usulan Resep Nasi Jagal	21
Tabel 1. 4 Usulan Resep Sate Bandeng	22
Tabel 1. 5 Usulan Resep Ketan Bintul.....	24
Tabel 1. 6 Usulan Resep Sirup Bunga Rosella.....	25
Tabel 1. 7 <i>Recipe Costing & Dish Costing Gecom</i>	27
Tabel 1. 8 <i>Recipe Costing & Dish Costing Laksa Tangerang</i>	28
Tabel 1. 9 <i>Recipe Costing & Dish Costing Nasi Jagal</i>	29
Tabel 1. 10 <i>Recipe Costing & Dish Costing Sate Bandeng</i>	30
Tabel 1. 11 <i>Recipe Costing & Dish Costing Ketan Bintul</i>	31
Tabel 1. 12 <i>Recipe Costing & Dish Costing Sirup Bunga Rosella</i>	32
Tabel 1. 13 <i>Total Recipe Costing & Dish Costing</i>	33
Tabel 1. 14 Kandungan Gizi Gecom.....	34
Tabel 1. 15 Kandungan Gizi Laksa Tangerang	35
Tabel 1. 16 Kandungan Gizi Nasi Jagal	36
Tabel 1. 17 Kandungan Gizi Sate Bandeng	37
Tabel 1. 18 Kandungan Gizi Ketan Bintul	38
Tabel 1. 19 Kandungan Gizi Sirup Bunga Rosella	39
Tabel 1. 20 Total Kandungan Gizi	40

	Halaman
Tabel 2. 1 <i>Working plan</i> Gecom	42
Tabel 2. 2 <i>Working plan</i> Laksa Tangerang	43
Tabel 2. 3 <i>Working plan</i> Nasi Jagal	45
Tabel 2. 4 <i>Working plan</i> Sate Bandeng	47
Tabel 2. 5 <i>Working plan</i> Ketan Bintul	49
Tabel 2. 6 <i>Working plan</i> Sirup Bunga Rosella	51
Tabel 2. 7 <i>Daftar Utensil dan Equipment</i>	52
Tabel 2. 8 <i>Purchase List</i>	53
Tabel 2. 9 <i>Persiapan Saat di Rumah</i>	55
Tabel 2. 10 <i>Persiapan Saat di Kitchen Nusantara</i>	56
Tabel 2. 11 <i>Time Table Saat dirumah</i>	57
Tabel 2. 12 <i>Time Table Saat Sidang</i>	58
Tabel 2. 13 <i>Matriks</i>	59
Tabel 2. 14 <i>Trial</i> Gecom	60
Tabel 2. 15 <i>Trial</i> Laksa	62
Tabel 2. 16 <i>Trial</i> Nasi Jagal	64
Tabel 2. 17 <i>Trial</i> Sate Bandeng	66
Tabel 2. 18 <i>Trial</i> Ketan Bintul	69
Tabel 2. 19 <i>Trial</i> Sirup Bunga Rosella	71

	Halaman
Tabel 3. 1 DOKUMENTASI PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK	75
Tabel 3. 2 DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN UJIAN SIDANG	76
Tabel 3. 3	78

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. 1 Kawasan Pasar Lama KotaTangerang.....	2
Gambar 1. 2 Sketsa produk Gecom.	11
Gambar 1. 3 Sketsa produk Laksa Tangerang.	12
Gambar 1. 4 Sketsa produk Nasi Jagal.....	13
Gambar 1. 5 Sketsa produk Sate Bandeng.....	14
Gambar 1. 6 Sketsa produk Ketan Bintul.	15
Gambar 1. 7 Sketsa produk Sirup Bunga Rosella.	16

DAFTAR PUSTAKA

- Baihaqi, Erlangga. 2015. "Sate Bandeng". (<http://abouttng.com/sate-bandeng/>, Diakses: 6 Oktober 2021).
- Binamutubangsa. 2020. Pentingnya "standard recipe" dalam sebuah restaurant. (<https://binamutubangsa.com/pentingnya-standard-recipe-dalam-sebuah-restaurant/>, Diakses: 6 Oktober 2021).
- Fatsecret.co.id. 2021. (<https://www.fatsecret.co.id/Default.aspx?pa=m>, Diakses: 8 Oktober 2021).
- Hanjaya, Lasga. 2021. "Mengenal Istilah Mise En Place dalam Industri Kitchen Profesional".(<https://www.kompasiana.com/lasgamx1503764/61223a1731a2875d64576ce2/mengenal-istilah-mise-en-place-dalam-industri-kitchen-profesional>, Diakses: 6 April 2022).
- Iqbal, Muhammad. 2021. "Nasi Jagal Khas Tangerang yang Melegenda". (<https://banten.idntimes.com/food/dining-guide/muhammad-iqbal-15/nasi-jagal-khas-tangerang-yang-melegenda>, Diakses: 6 Oktober 2021).
- Jurnal.id. 2021. "Memahami Pentingnya Food Cost dalam Bisnis Restoran". (<https://www.jurnal.id/id/blog/cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/>, Diakses: 8 Oktober 2021).
- Lagimakan.com. 2021. "4 Makanan Khas Tangerang yang Perlu Untuk Kamu Coba". (<https://lagimakan.com/makanan-khas-tangerang/>, Diakses: 6 Oktober 2021).
- Mamiahiraj. 2018. "Nasi Jagal". (<https://cookpad.com/id/resep/5218381-nasi-jagal>, Diakses: 6 Oktober 2021).

- Muthalib, Abd. “15 Oleh-Oleh Khas Tangerang Paling Populer”.
(<https://www.itrip.id/oleh-oleh-khas-tangerang>, Diakses: 8 Oktober 2021).
- Nurhadi Yasyi, Dini. 2020. “Sebenarnya Laksa Makanan Khas Mana? Singapura, Malaysia, atau Indonesia?”.
(<https://www.goodnewsfromindonesia.id/2020/07/27/sebenarnya-laksa-makanan-khas-mana-singapore-malaysia-atau-indonesia>, Diakses: 6 Oktober 2021).
- Rachman, Abdul. 2014. “Perkembangan Pembangunan di Tangerang”.
(<https://rachmanpcisan.blogspot.com/>, Diakses: 5 Oktober 2021).
- Minapoli. 2019. “Resep Sate Bandeng Khas Tangerang, Banten. 2021”.
(<https://www.minapoli.com/info/resep-sate-bandeng-khas-tangerang-banten>, Diakses: 6 Oktober 2021).
- Riwidy. 2020. “Minuman Enak, Segar, dan Bermanfaat Khas Tangerang, Cobain Yuk!”. (<https://www.kaskus.co.id/thread/5f186c0aaf7e935fe45427a5/coc-reg-tangerang-minuman-enak-segar-dan-bermanfaat-khas-tangerang-cobain-yuk/>, Diakses: 6 Oktober 2021).
- Setyorini, Tantri. 2015. “Rijsttafel, jamuan gaya penjajah yang terkikis budaya nasional”. (<https://www.merdeka.com/gaya/rijsttafel-kuliner-indonesia-belanda-yang-terlupakan.html>, Diakses: 5 Oktober 2021).
- Wikipedia.org. 2021. “Kota Tangerang”. (https://id.m.wikipedia.org/wiki/Kota_Tangerang/, Diakses: 5 Oktober 2021).
- Wiyasha, I.B.M. 2011. *F & B Cost Control* untuk Hotel dan Restoran. Ed.II. Yogyakarta : Andi. 2011.

Zoel. 2020. “Sejarah Pasar Lama, Dari Kedatangan Cheng Ho Hingga Pusat Kuliner Tangerang”. (<https://www.aktualita.co/2020/10/sejarah-pasar-lama-dari-kedatangan.html/>, Diakses: 5 Oktober 2021).