

PENGEMBANGAN PRESENTASI PRODUK KULINER

JAWA TIMUR KOTA KEDIRI

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

ADAMAS FIKRI ANGKA

Nomor Induk : 201722291

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN HOSPITALITI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
NHI BANDUNG
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI PRODUK KULINER JAWA TIMUR KOTA KEDIRI

NAMA : ADAMAS FIKRI ANGKA
NIM : 201722291
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : HOSPITALITY

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



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

Bandung, 5 Februari 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, 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 : Adamas Fikri Angka
Tempat/Tanggal Lahir : Kediri, 9 Juni 1998
NIM : 201722291
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **PENGEMBANGAN PRESENTASI PRODUK KULINER JAWA TIMUR KOTA KEDIRI** 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, 5 Februari 2021

Yang membuat pernyataan,



Adamas Fikri Angka

NIM 201722291

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT serta shalawat dan salam yang selalu dicurahkan kepada Nabi besar Muhammad SAW. Karena atas rahmat dan karunianya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dengan judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI PRODUK KULINER JAWA TIMUR KOTA KEDIRI”**.

Maksud dan tujuan penyusunan tugas akhir ini ialah guna memenuhi salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan program Pendidikan Diploma III program studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Didalam pembuatan dan penyusunan Tugas Akhir ini, penulis banyak mengalami permasalahan dan hambatan. Namun penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah mendukung penulis baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karenanya, izinkan penulis untuk memberikan banyak ucapan terima kasih, kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. Selaku Pelaksana Tugas Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, S.St.Par., M.Sc. Par selaku pembimbing 1 atas waktu dan kesediaan beliau memberikan pengarahan serta bimbingan mengenai materi yang penulis gunakan di Tugas Akhir ini.

4. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. Par selaku pembimbing 2 atas waktu dan ketersediaan beliau dalam memberikan arahan dan bimbingan serta menuntun penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini menggunakan Teknik penulisan yang baik dan benar.
5. Ayahanda Warsito dan Ibunda Ita Dwi Nur'aini, yang senantiasa memberikan doa, masukan, bimbingan dan semangat, serta dukungan kepada penulis hingga akhir penulisan.
6. Seluruh Dosen serta Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
7. Rekan seperjuangan, khusus nya Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Boga Kelas A BLT 2017, atas semua dukungan, semangat, dorongan, perhatian, serta kebersamaannya hingga saat ini.
8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan Namanya satu persatu.

Penulis menyadari bahwa didalam penulisan Tugas Akhir ini, masih jauh dari sempurna didalam memenuhi syarat ilmiah, dikarenakan keterbatas penulis yang masih didalam tahap menuntut ilmu. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi siapa saja terutama Mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, khususnya Program Studi Manajemen Tata Boga.

Bandung, Februari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	4
1.2.1 Tujuan Formal	4
1.2.2 Tujuan Operasional	4
1.3 Usulan Menu	4
1.3.1 Menu	5
1.3.2 Penjelasan Menu	6
1.4 Tinjauan Produk	8
1.4.1 Tema Masakan	8
1.4.2 Jenis Masakan	8
1.5 Tinjauan Resep	21
1.6 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i>	65
1.7 <i>Selling Price</i>	72
1.8 Daftar Nilai Gizi	73
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	81
2.1 Perencanaan Latihan <i>Food Presentation</i>	81
2.1.1 <i>Working Plan</i>	81
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	89
2.1.3 <i>Time Table</i>	91
2.1.4 Daftar Kebutuhan Peralatan Dapur	94
2.1.5 <i>Purchasing List</i>	96
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	99
2.3 Kendala dan Hambatan	120

BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	121
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	121
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	124
3.3 Evaluasi oleh Penguji Sidang.....	126
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	127
4.1 Kesimpulan	127
4.2 Saran	127
DAFTAR PUSTAKA.....	128

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 Resep Tahu Petis	22
TABEL 1.2 Resep Pecel Tumpang.....	26
TABEL 1.3 Resep Soto Kediri.....	34
TABEL 1.4 Resep Sate Bekicot.....	41
TABEL 1.5 Resep Krengsengan	48
TABEL 1.6 Resep Es Buto Ijo.....	57
TABEL 1.7 Resep Getuk Pisang.....	59
TABEL 1.8 Resep Klepon	64
TABEL 1.9 Biaya Tahu Petis.....	65
TABEL 1.10 Biaya Pecel Tumpang.....	66
TABEL 1.11 Biaya Soto Kediri	67
TABEL 1.12 Biaya Sate Bekicot.....	68
TABEL 1.13 Biaya Krengsengan.....	69
TABEL 1.14 Biaya Es Buto Ijo.....	70
TABEL 1.15 Biaya Getuk Pisang	71
TABEL 1.16 Biaya Klepon.....	71
TABEL 1.17 <i>Selling Price</i>	72
TABEL 1.18 Nilai Gizi Tahu Petis	73

TABEL 1.19 Nilai Gizi Pecel Tumpang.....	74
TABEL 1.20 Nilai Gizi Soto Kediri.....	75
TABEL 1.21 Nilai Gizi Sate Bekicot.....	76
TABEL 1.22 Nilai Gizi Krengsengan.....	77
TABEL 1.23 Nilai Gizi Es Buto Ijo.....	78
TABEL 1.24 Nilai Gizi Getuk Pisang.....	79
TABEL 1.25 Nilai Gizi Klepon.....	80
TABEL 2.1 Working Plan Tahu Petis.....	82
TABEL 2.2 Working Plan Pecel Tumpang.....	83
TABEL 2.3 Working Plan Soto Kediri.....	84
TABEL 2.4 Working Plan Sate Bekicot.....	85
TABEL 2.5 Working Plan Krengsengan.....	86
TABEL 2.6 Working Plan Es Buto Ijo.....	87
TABEL 2.7 Working Plan Getuk Pisang.....	88
TABEL 2.8 Working Plan Klepon.....	89
TABEL 2.9 Time Table Sebelum Sidang.....	91
TABEL 2.10 Time Table Saat Sidang.....	93
TABEL 2.11 Daftar Peralatan.....	94
TABEL 2.12 Purchasing List.....	96
TABEL 2.13 Pembuatan Tahu Petis.....	100
TABEL 2.14 Pembuatan Pecel Tumpang.....	102
TABEL 2.15 Pembuatan Soto Kediri.....	104
TABEL 2.16 Pembuatan Sate Bekicot.....	107
TABEL 2.17 Pembuatan Krengsengan.....	110
TABEL 2.18 Pembuatan Es Buto Ijo.....	113
TABEL 2.19 Pembuatan Getuk Pisang.....	115
TABEL 2.20 Pembuatan Klepon.....	118
TABEL 3.1 Kegiatan Persiapan Presentasi Produk.....	122
TABEL 3.2 Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang.....	124

TABEL 3.3 Dokumentasi Kegiatan Diskusi Dengan Dosen Penguji	126
---	-----

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 Tahu Petis	9
GAMBAR 2 Pecel Tumpang	11
GAMBAR 3 Soto Kediri.....	13
GAMBAR 4 Sate Bekicot.....	14
GAMBAR 5 Krengsengan	16
GAMBAR 6 Es Buto Ijo.....	17
GAMBAR 7 Getuk Pisang.....	19
GAMBAR 8 Klepon.....	20

DAFTAR PUSTAKA

Indonesia.go.id. 2017. Jawa Timur. Tersedia di:

<https://indonesia.go.id/province/jawa-timur>. Diakses pada 10 September 2020

Kedirikota.go.id. 2018. Kota Kediri. Tersedia di:

<https://kedirikota.go.id/page/kota-kediri>. Diakses pada 10 September 2020

Kedirikota.go.id. 2014. Getuk Pisang. Tersedia di:

<https://kedirikota.go.id/p/produk-unggulan/10136590/getuk-pisang>. Diakses pada 10 September 2020

Khairunnisa, Syifa Nuri. 2020. Sejarah Sambal Tumpang, Makanan dari Tempe Busuk yang Ada Sejak 1814. Tersedia di:

<https://www.kompas.com/food/read/2020/08/10/141400375/sejarah-sambal-tumpang-makanan-dari-tempe-busuk-yang-ada-sejak-1814?page=all>. Diakses pada 10 September 2020

Mealey, Lorri. 2019. How the French Revolution Gave Us Fine Dining,

Tersedia di: <https://www.thebalancesmb.com/the-history-of-restaurants-part-2-2888665>. Diakses pada 11 September 2020

Myitnnesspal.com. 2020, Tersedia di:

www.myitnnesspal.com. Diakses pada tanggal 19 September 2020

SBS.com.au. 2013. *About Indonesian Food*. Tersedia di:

<http://www.sbs.com.au/food/article/2008/07/01/about-indonesian-food>.

Diakses pada 10 September 2020