

**SAJIAN KULINER SIPIROK TAPANULI SELATAN,**

**SUMATRA UTARA**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir**

**Program Diploma III Manajemen Tata Boga**

**Tahun Akademik 2021/2022**



**Oleh :**

**DZIKRA AZHIMA ALHARIE**

**Nomor Induk : 201923497**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN TATA BOGA**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2022**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**JUDUL TUGAS AKHIR/PROYEK AKHIR/SKRIPSI**

**SAJIAN KULINER SIPIROK TAPANULI SELATAN, SUMATRA UTARA**

Nama : Dzikra Azhima Alharie  
N I M : 201923497  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Hospitaliti

**Pembimbing I,**



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

**Pembimbing II,**



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

**Bandung, 05 Juni 2022**

**Mengetahui,**

**Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan**



ER. Ummi Kalsum, Dr., MM Par., CHM  
NIP. 19730202 200701 2 00

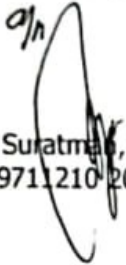
# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL-SKRIPSI/PROYEK-AKHIR/TUGAS AKHIR

## SAJIAN KULINER SIPIROK TAPANULI SELATAN, SUMATERA UTARA

NAMA : Dzikra Azhima Alharie  
NIM : 201923497  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing Utama,



Dadang Suratman, SST.Par., MM  
NIP. 19711210200212 1 008

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Atang Sabur Safari, Dr., M.Sc.  
NIP. 19600105 199203 1 001

Penguji II,



Irfansyah, SE., MM.  
NIP. 3807018201

Bandung, 6 September 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Dzikra Azhima Alharie  
Tempat, Tanggal Lahir : Kuningan, 05 Nopember 2000  
N I M : 201923497  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
"SAJIAN KULINER SIPIROK TAPANULI SELATAN, SUMATRA UTARA"  
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/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 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, 05 Juni 2022  
Yang membuat pernyataan,



Dzikra Azhima Alharie

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “**Sajian Kuliner Sipirok Tapanuli Selatan, Sumatra Utara**” dengan tepat waktu.

Oleh karena itu dengan segala hormat dan kerendahan hati perkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom. S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu ER. Ummi Kalsum, Dr., MM.Par., CHM. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Lien Maulina, Dr., M.Pd., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos.,Par. Selaku Ketua Program Studi Jurusan Manajemen Tata Boga
5. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Par., M.M.Par Selaku Pembimbing I yang telah memberikan saran dalam membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Mochamad Nurrochman, S.Sos., M.Pd. Selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan saran dan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Staff pengajar dan Karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Keluarga yang penulis sangat kasihi yang memberikan dukunganya Tanpa henti baik segi materil maupun non materil kepada penulis.
9. Teman- teman kelas MTB 6A atas waktu yang luar biasa selama 3 tahun ini.
10. Kepada Saudara Hadi Mulia Warman dan keluarga selaku narasumber yang merupakan masyarakat asli yang telah membatu penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.

11. Seluruh Pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang turut membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan dan kesalahan didalamnya, dikarenakan keterbatasan ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman yang penulis miliki. Tidak lupa penulis meminta kritik dan saran serta masukan yang bersifat membangun bagi diri penulis.

Bandung, 05 Juni 2022

Dzikra Azhima Alharie

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN MAHASISWA .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar belakang.....	1
1.2. Tujuan Presentasi Makan.....	4
1.2.1 Tujuan Formal.....	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	4
1.3. Usulan Produk Makanan .....	5
1.3.1 Menu List.....	5
1.4. Tinjauan Masakan.....	6
1.4.1 Tema masakan .....	6
1.4.2 Jenis Produk.....	6
1.4.3 Usulan Resep .....	10
1.4.4 Recipe Costing dan Dish Costing.....	20
1.5 Tabel Daftar Nilai Gizi.....	26
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	31
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	31
2.1.1 Working Plan.....	31
2.1.2 Matrik Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	37
2.1.3 Time Table .....	39
2.1.4 Daftar Alat dan Bahan Baku.....	40
2.2 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	43
2.3 Kendala Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan .....	57
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK .....	58
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan.....	58
3.2 Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	61

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
4.1 Kesimpulan.....	56
4.2 Saran.....	57
AFTAR PUSTAKA.....	58
DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....	59



## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Usulan Resep ARSIK IKAN MAS.....	11
Tabel 2 Usulan Resep DAGING BAKAR SAMBAL ASAM.....	12
Tabel 3 Usulan Resep SUP SUMSUM KERBAU.....	13
Tabel 4 Usulan Resep SALAI LIMBAT GORENG.....	15
Tabel 5 Usulan Resep GULAI ASAM PODE.....	16
Tabel 6 Usulan Resep OMBUS OMBUS.....	18
Tabel 7 Usulan Resep TOGE PENYABUNGAN.....	19
Tabel 8 Recipe cost, dish cost, dan selling price ARSIK IKAN MAS .....	20
Tabel 9 Recipe cost, dish cost dan selling price D aging Bakar Smbal Asam .....	21
Tabel 10 Recipe cost, dish cost dan selling price Sup Sumsum Kerbau .....	22
Tabel 11 Recipe Cost , Dish Cost, dan Selling Price Salai Limbat Goreng .....	23
Tabel 12 Recipe Cost , Dish Cost, dan Selling Price Gulai Asam Pode .....	24
Tabel 13 Recipe Cost , Dish Cost, dan Selling Price Ombus Ombus .....	25
Tabel 14 Recipe Cost , Dish Cost, Dan Selling Price T oge Penyabungan .....	26
Tabel 15 Kandungan Gizi ARSIK IKAN MAS .....	27
Tabel 16 Kandungan Gizi DAGING BAKAR SAMBAL ASAM.....	27
Tabel 17 Kandungan Gizi SUP SUMSUM KERBAU.....	28
Tabel 18 Kandungan Gizi SALAI LIMBAT GORENG.....	28
Tabel 19 Kandungan Gizi GULAI ASAM PODE.....	29
Tabel 20 Kandungan Gizi OMBUS OMBUS.....	29
Tabel 21 Kandungan Gizi TOGE PENYABUNGAN.....	30
Tabel 22 Working Plan .....	32
Tabel 23 MATRIK PERENCANAAN KEGIATAN PEMBUATAN PRODUK.....	37
Tabel 23 MATRIK PERENCANAAN KEGIATAN PEMBUATAN PRODUK (LANJUTAN).....	38
Tabel 24 TIME TABLE (H-1) SEBELUM SIDANG .....	39
Tabel 25 TIME TABLE SAAT SIDANG.....	39
Tabel 26 DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN DAPUR.....	40
Tabel 27 PURCHASING LIST MENU R IJSTAFFEL 7 HIDANGAN SIPIROK ..	41
Tabel 28 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk ARSIK IKAN MAS.....	43
Tabel 29 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk DAGING BAKAR SAMBAL ASAM.....	45
Tabel 30 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk SUP SUMSUM KERBAU .....	47

Tabel 31 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk SALAI LIMBAT GORENG.....	49
Tabel 32 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk GULAI ASAM PODE...	51
Tabel 33 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk OMBUS-OMBUS .....	53
Tabel 34 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk TOGE PENYABUNGAN .....	55
TABEL 35 DOKUMENTASIKEGIATAN.....	63

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Arsik Ikan Mas.....	6
Gambar 2 Daging Bakar Sambal Asam.....	7
Gambar 3 Sup Sumsu Kerbau.....	7
Gambar 4 Salai Limbat Goreng.....	8
Gambar 5 Gulai Asam Pode .....	8
Gambar 6 Ombus Ombus.....	9
Gambar 7 Toge Penyabungan.....	9

## DAFTAR PUSTAKA

Dona Hutagalung. (2017, April 2), Cookpad. <https://cookpad.com>

Devi Miranda, (2021, April 29), Cookpad. <https://cookpad.com>

Defara Millenia, (2021, Juli 15), Resep & Makanan, <https://www.orami.co.id>

Nita Wahyuni, (2020, Nopember 01), Jago Masak, <https://www.yummy.co.id>

Rizka Anggraeni, (2021, Maret 13), Kue Tradisional, <https://okemom.com>