

**PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KOTA
PAYAKUMBUH, SUMATERA BARAT**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh :

FARSYA ALARSY

Nomor Induk : 201923523

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2022

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : FARSYA ALARSY
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 18 SEPTEMBER 2001
NIM : 201923523
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA
Jurusan : HOSPITALITY

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KOTA PAYAKUMBUH, SUMATERA BARAT
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 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 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, 23 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,


FARSYA ALARSY



LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

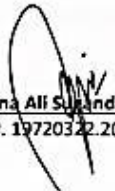
PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KOTA PAYAKUMBUH, SUMATERA BARAT

NAMA : FARSYA ALARSY
 NIM : 201923523
 PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

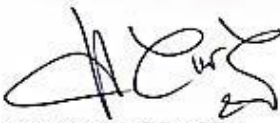
Pembimbing Utama,


Mandradhitya Kusuma P., SST. Par.M.Sc.
 NIP. 198512242011011010


Pembimbing Pendamping,


R. Sondjana Ali Supanda, S.Sos.,MM.Par.
 NIP. 19720322.200502.1.001

Penguji I,


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

Penguji II,


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

Bandung, 8 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

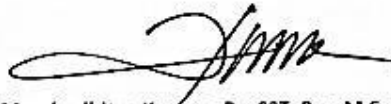
LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KOTA PAYAKUMBUH, SUMATERA BARAT

NAMA : FARSYA ALARSY
NIM : 201923523
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



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



R. Sondjara Ali Supanda, S.SOS., M.M.PAR.
NIP. 19720322 200502 1 001

Bandung, 23 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.
NIP. 19740714 200605 1 00

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas kehadirannya penulis dapat menyusun Tugas Akhir (TA) Diploma III, program studi Manajemen Tata Boga (MTB) dengan judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KOTA PAYAKUMBUH, SUMATERA BARAT”** dengan tepat waktu.

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi syarat kelulusan yang harus dipenuhi oleh setiap mahasiswa di kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dan sebagai bukti bahwa penulis sudah menyelesaikan studi selama tiga tahun di program studi Manajemen Tata Boga (MTB) jurusan *hospitality*.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis mengetahui bahwa banyak pihak yang telah membantu untuk mendapatkan bimbingan, dukungan, motivasi, dan doa dari banyak pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S. Sos., M.M.PAR. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga
3. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, S.ST.PAR., M.SC. Selaku pembimbing 1 atas waktu dan ketersediaannya untuk memberikan pengarahan serta bimbingan mengenai tugas akhir ini.

4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S. Sos., M.M.PAR. Selaku pembimbing 2 atas waktu dan kesediaannya untuk memberikan pengarahan serta bimbingan mengenai tugas akhir ini.
5. Ayahanda Muhammad Hanafi dan Ibunda Eva Farida Susanti yang telah memberikan doa, dukungan, dan masukan kepada penulis dalam pengerjaan tugas akhir ini
6. Seluruh dosen dan staff program studi Manajemen Tata Boga (MTB) di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Seluruh rekan khususnya teman seperjuangan kelas MTB B 2019 (*Chiller Family*) atas dukungan, kebersamaan, dan kerjasamanya selama ini.
8. Arthur Joe Tarigan atas segenap dukungan, doa, dan dampingannya selama ini.
9. Serta seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu-satu atas dukungan, doa, dan semangat yang telah diberikan selama penulisan tugas akhir ini.

Penyusunan tugas akhir ini telah Penulis buat dengan sebaik-baiknya. Namun, penulis menyadari masih adanya kekurangan dalam penulisan laporan ini. Oleh karena itu, penulis meminta maaf atas kekurangan dari tugas akhir ini. Penulis mengharapkan adanya kritik dan saran demi kesempurnaan dari tugas akhir ini. Akhir kata, penulis harap tugas akhir ini dapat memberi manfaat kepada para semuua pihak yang membacanya.

Bandung, Juli 2022

Farsya Alarsy

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	II
DAFTAR ISI.....	IV
DAFTAR GAMBAR	VI
DAFTAR TABEL.....	VII
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penulisan.....	4
1.2.1 Tujuan Formal.....	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	4
1.3 Usulan Produk	5
1.4 Tinjauan Produk	7
1.5 Usulan Resep.....	14
1.6 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price	40
1.6.1 Recipe Costing	40
1.6.2 Dish Costing.....	40
1.6.2 Selling Price	41
1.7 Nutritional Value	46
BAB II.....	52
2.1 Perencanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	52
2.1.1 Working Plan.....	53

2.1.2 Time Table	56
2.1.3 Matriks	59
2.2 Daftar Kebutuhan Bahan Pangan dan Peralatan	60
2.2.1 Daftar Kebutuhan Bahan Pangan	60
2.2.2 Daftar Kebutuhan Peralatan	63
2.3 Pelaksanaan Pelatihan Presentasi Produk	64
2.4 Kendala Pelaksanaan <i>Trial</i>	78
BAB III.....	80
3.1 Persiapan Kegiatan Presentasi Produk	80
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	81
3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk Oleh Penguji.....	84
BAB IV.....	85
4.1 Kesimpulan	85
4.2 Saran	85
DAFTAR PUSTAKA	86

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 PRESENTASI PENSI PAYAKUMBUH	7
GAMBAR 1.2 PRESENTASI SATE DANGUANG-DANGUANG	9
GAMBAR 1.3 PRESENTASI KETUPEK GULAI PAKU.....	10
GAMBAR 1.4 PRESENTASI RANDANG TUNA.....	12
GAMBAR 1.5 PRESENTASI KACIMUIH KUAH.....	13

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 RESEP PENSI PAYAKUMBUH.....	15
TABEL 1.2 RESEP SATE DANGUANG-DANGUANG	18
TABEL 1.3 RESEP BAWANG GORENG.....	22
TABEL 1.4 RESEP KETUPEK GULAI PAKU	23
TABEL 1.5 RESEP KETUPAT	25
TABEL 1.6 RESEP KERUPUK MERAH.....	26
TABEL 1.7 RESEP RENDANG TUNA.....	27
TABEL 1.8 RESEP TALUA BAREND0.....	30
TABEL 1.9 RESEP LADO MUDO.....	32
TABEL 1.10 RESEP NASI PUTIH.....	34
TABEL 1.11 RESEP TUMIS DAUN SINGKONG EBI.....	35
TABEL 1.12 RESEP KACIMUIH.....	37
TABEL 1.13 RESEP SAUS GULA MERAH.....	39
TABEL 1.14 RECIPE COSTING, DISH COSTING, DAN SELLING PRICE PENSI PAYAKUMBUH.....	41
TABEL 1.15 RECIPE COSTING, DISH COSTING, DAN SELLING PRICE SATE DANGUANG-DANGUANG.....	42
TABEL 1.16 RECIPE COSTING, DISH COSTING, DAN SELLING PRICE KETUPEK GULAI PAKU	43

TABEL 1.17 RECIPE COSTING, DISH COSTING, DAN SELLING PRICE RANDANG TUNA.....	44
TABEL 1.18 RECIPE COSTING, DISH COSTING, DAN SELLING PRICE KACIMUIH KUAH	45
TABEL 1.19 ROUNDING COSTING.....	46
TABEL 1.20 <i>NUTRITIONAL VALUE</i> PENSI PAYAKUMBUH.....	47
TABEL 1.21 <i>NUTRITIONAL VALUE</i> SATE DANGUANG-DANGUANG.....	48
TABEL 1.22 <i>NUTRITIONAL VALUE</i> KETUPEK GULAI PAKU	49
TABEL 1.23 <i>NUTRITIONAL VALUE</i> RANDANG TUNA.....	50
TABEL 1.24 <i>NUTRITIONAL VALUE</i> KACIMUIH KUAH.....	51
TABEL 1.25 TOTAL <i>NUTRITIONAL VALUE</i>	51
TABEL 2.1 <i>WORKING PLAN</i> PENSI PAYAKUMBUH.....	53
TABEL 2.2 <i>WORKING PLAN</i> SATE DANGUANG-DANGUANG	54
TABEL 2.3 <i>WORKING PLAN</i> KETUPEK GULAI PAKU	54
TABEL 2.4 <i>WORKING PLAN</i> RANDANG TUNA	55
TABEL 2.5 <i>WORKING PLAN</i> KACIMUIH KUAH	55
TABEL 2.6 <i>TIME TABLE</i> SEBELUM SIDANG	57
TABEL 2.7 <i>TIME TABLE</i> SAAT SIDANG	58
TABEL 2.8 MATRIKS PERENCANAAN PEMBUATAN MAKANAN	58
TABEL 2.9 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN PANGAN	60
TABEL 2.10 DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN	63

TABEL 2.11 TRIAL PENSI PAYAKUMBUH	64
TABEL 2.12 TRIAL SATE DANGUANG - DANGUANG.....	66
TABEL 2.13 TRIAL KETUPEK GULAI PAKU.....	69
TABEL 2.14 TRIAL RANDANG TUNA.....	72
TABEL 2.15 TRIAL KACIMUIH KUAH.....	76
TABEL 3.1 DOKUMENTASI PENULIS SELAMA PROSES SIDANG PRESENTASI PRODUK.....	81

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, G. (2017, May 16). *FIMELA*. Retrieved from Jangan Cuma Makan, Ini Sejarah Rendang yang Harus Kamu Tahu: <https://www.fimela.com/lifestyle/read/2951565/jangan-cuma-makan-ini-sejarah-rendang-yang-harus-kamu-tahu>
- Antara. (2018, December 5). *iNews.id*. Retrieved from Payakumbuh Bakal Deklarasi Jadi 'City of Rendang': <https://www.inews.id/news/nasional/payakumbuh-bakal-deklarasi-jadi-city-of-randang>
- ANTARA SUMBAR. (2009, January). *ANTARA SUMBAR*. Retrieved March 2022, from Potensi Daerah: <https://sumbar.antaranews.com/berita/132703/potensi-daerah>
- ANTARA SUMBAR. (2018, August 6). *Antara SUMBAR*. Retrieved March 2022, from Ini Manfaat Pensi: <https://sumbar.antaranews.com/berita/230653/ini-manfaat-pensi>
- Chaniago, S. W. (2021, 12 12). *KOMPAS.COM*. Retrieved February 2022, from Sejarah Perkembangan Kuliner Indonesia, Banyak Pengaruh dari Luar: <https://www.kompas.com/food/read/2021/12/18/122600075/sejarah-perkembangan-kuliner-indonesia-banyak-pengaruh-dari-luar?page=all>
- Ciptakarya.pu. (n.d.). *Profil Kabupaten / Kota Payakumbuh Sumatera Barat*. Retrieved February 2022, from <http://ciptakarya.pu.go.id/profil/profil/barat/sumbar/payakumbuh.pdf>
- Cloros, A. (2019, August 01). *hospitalitymagazine*. Retrieved from Restaurants that are nailing set menus: <https://www.hospitalitymagazine.com.au/restaurants-that-are-nailing-set-menus/>
- Dhammei, T. (2022, 01 18). *ONLINE NOTE BANK*. Retrieved 2022, from Time

Table: Meaning of Time Table, Types of Time Table and Principles of Time Table:
<https://onlinenotebank.wordpress.com/2022/01/18/time-table-meaning-types-and-principles-of-time-table/>

Fatma, D. (2017, July 16). *Ilmu Geografi.com*. Retrieved March 2022, from 9 Provinsi di Pulau Sumatera dan Penjelasannya: <https://ilmugeografi.com/ilmu-sosial/provinsi-di-pulau-sumatera>

Indeed Editorial Team. (2021, March 17). *Indeed.com*. Retrieved from How To Calculate Selling Price: <https://www.indeed.com/career-advice/career-development/calculate-selling-price>

- M, A. (n.d.). *Andalas tourism.com*. Retrieved March 2022, from 10 Wisata Kuliner di Payakumbuh yang Murah & Enak: <https://www.andalastourism.com/wisata-kuliner-payakumbuh>
- MenuSano Team. (2020, April 3). *MenuSano.com*. Retrieved from The Difference between Recipe Costing and Food Costing: <https://www.menusano.com/the-difference-between-recipe-costing-and-food-costing/>
- Murdijati Gardjito, R. G. (2018). *Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia*. Gadjah Mada University Press.
- Rizal, J. (2020). Rendang. In *Mustika Rasa (Resep Masakan Indonesia Warisan Sukarno)* (Vol. III, p. 684). Depok: Komunitas Bumbu.
- Rizal, J. (2020). Rendang Minang. In *Mustika Rasa (Resep Masakan Indonesia Warisan Sukarno)* (Vol. III, p. 687). Depok: Komunitas Bumbu.
- Rizal, J. (2020). Sambal Lado Hidjau. In *Mustika Rasa (Resep Masakan Indonesia Warisan Sukarno)* (Vol. III, pp. 774-775). Depok: Komunitas Bumbu.
- Rosana, F. C. (2018, May 27). *Tempo.co*. Retrieved March 2022, from Kampung Rendang Payakumbuh Memiliki Puluhan Jenis Rendang: <https://travel.tempo.co/read/1092923/kampung-rendang-payakumbuh-memiliki-puluhan-jenis-rendang>
- Sari Bundo. (n.d.). *Sari Bundo Masakan Padang*. Retrieved March 2022, from <https://www.saribundo.biz/sejarah-rendang.html>: <https://www.saribundo.biz/sejarah-rendang.html>
- Seruni, S. A. (2016, December 13). *Wonderful Minangkabau*. Retrieved March 2022, from ‘Kacimuih’ : Kuliner Legendaris Minang yang Kian Susah Ditemukan: <https://www.wonderfulminangkabau.com/kuliner-legendaris-kacimuih/>
- Sungkawa, D. (n.d.). *File.UPI.Edu*. Retrieved from SUMATERA: http://file.upi.edu/Direktori/FPIPS/JUR._PEND._GEOGRAFI/195502101980021-DADANG_SUNGKAWA/GRI.pdf
- Toast. (n.d.). *pos.toasttab*. Retrieved from What is Fine Dining?: <https://pos.toasttab.com/resources/fine-dining>
- UKEssays. (2018, November). Retrieved 2022, from The Chisholms Kitchen: <https://www.ukessays.com/essays/international-studies/the-chisholms-kitchen-good-work-flow.php#citethis>
- Visual veggies SOFTWARE. (2013, December 4). *visualveggies.com*. Retrieved from Calculate Selling Price: <https://www.visualveggies.com/calculate-selling-price/>

Walnut Room. (2019, December 24). *thewalnutroomgb*. Retrieved from Fine Dining vs Casual Dining: <https://thewalnutroomgb.com/blog/fine-dining-vs-casual-dining/>

Wardatul, S. (2021, June 25). *OKEMON*. Retrieved from Resep Kacimuih Jajanan Legendaris Khas Sumatera Barat: <https://okemom.com/silvia/o59k11m/resep-kacimuih-jajanan-legendaris-khas-sumatra-barat>

WebstaurantStore. (2019, March 15). *WebstaurantStore*. Retrieved June 2022, from Restaurant Menu Pricing: <https://www.webstaurantstore.com/article/129/restaurant-menu-pricing.html#:~:text=Calculate%20your%20price.,a%20number%20such%20as%20%2414.50>.

Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 2-10. Retrieved February 2022