

SAJIAN KULINER KOTA BANDA ACEH A LA FINE DINING

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

FAIRUZ THIFAL SALSABILA

NIM : 201923749

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2022-2023

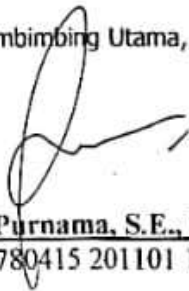
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER KOTA BANDA ACEH A LA FINE DINING

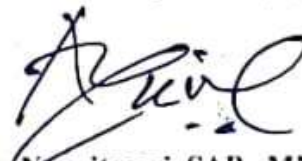
NAMA : FAIRUZ THIFAL SALSABILA
NIM : 201923749
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Rusna Purnama, S.E., M.M.
NIP. 19780415 201101 1 006

Pembimbing Pendamping,



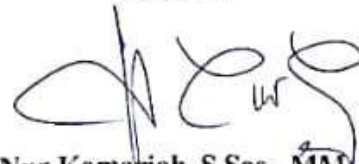
Ayu Nurwitasari, SAP., MM.Par.
NIP. 19760420 200605 2 002

Penguji I,



Christian Helmy Rumavar,
S.Sos., M.M.Par
NIP. 19691228 200212 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 14 Februari 2023

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 : FAIRUZ THIFAL SALSABILA
Tempat/Tanggal Lahir : Banda Aceh, 13 Januari 2002
NIM : 201923749
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

"SAJIAN KULINER KOTA BANDA ACEH A LA FINE DINING"

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 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 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 Februari 2023

Yang membuat pernyataan,



Fairuz Thifal Salsabila

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT., yang telah melimpahkan berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul, **“SAJIAN KULINER KOTA BANDA ACEH LA FINE DINING”**. Penulis sangat berterima kasih kepada Bapak Abdul Rauf & Ibu Ismayana selaku orangtua yang selalu mencinta, menyangi dan memberikan doa yang tak henti-hentinya kepada penulis, serta kedua kakak laki – laki penulis, Althafurrahman dan Arrafii’ Rizqullah yang selalu memberikan dukungan moral dan finansial untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Dalam Penyusunan Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak maka penulisan ini tidak akan terselesaikan. Oleh karena itu. pada kesempatan kali ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah terlibat dalam proses pembuatan hasil karya penulisan Tugas Akhir ini

Dengan seluruh kerendahan hati dan segala hormat, penulis ingin mengucapkan terima kasih terhadap pihak terkait, yaitu:

1. Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa. Karena telah memberikan limpahan kasih sayang, karunia dan juga rahmat -Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini dengan baik.
2. Bapak Andar Danova L.Goeltom, S.Sos.,M.SC Selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par.,CHM.,CHRMP. Selaku Kepala Bagian, Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Dr. Lien Maulina, S. Sos., M.Pd., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.sos., MM.Par Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner.

6. Bapak Rusna Purnama, S.E., MM Selaku Dosen Pembimbing Utama dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par Selaku Dosen Pembimbing Pendamping dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Keluarga besar Dosen dan seluruh staf pengajar Program Studi Seni Kuliner periode 2019-2022
9. Sahabat seperjuangan, Merry Yolanda Oktaviani dan Gustia Nanda Erika, atas persahabatan yang sangat suportif, dengan semangat yang luar biasa senantiasa mendukung penulis selama melewati masa perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
10. Teman-teman Program Studi Seni Kuliner 2019, terutama kelas A dan B yang selalu memberi dukungan dan semangat selama masa pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
11. Semua pihak yang telah memberikan bantuan, dorongan dan peran dalam penulisan Tugas Akhir ini, yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penyusunan Tugas Akhir ini disusun dengan sebaik-baiknya, namun tentunya penulis menyadari masih jauh dari sempurna, untuk itu saran dan kritik yang bersifat membangun dari semua pihak sangat diharapkan untuk Tugas Akhir yang nantinya akan disusun oleh penulis. Akhir kata, semoga penulisan ini dapat digunakan sebagaimana mestinya, dapat bermanfaat dan memperluas pengetahuan bagi penulis dan para pembaca pada umumnya.

Bandung, 15 Februari 2023,

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penulisan	4
1.3 Usulan Produk	4
1.3.1 Usulan Produk Masakan	5
1.3.2 Penjelasan Menu	6
1.4 Tinjauan Produk	13
1.4.1 Tema Produk Masakan.....	13
1.4.2 <i>Standard Recipe</i>	13
1.4.3 <i>Recipe Costing</i>	32
1.4.4 Nilai Kandungan Gizi (Nutritional Value).....	44
1.5 Lokasi dan Jadwal Presentasi Produk	55
1.5.1 Lokasi & Jadwal Latihan Presentasi	55
1.5.2 Lokasi & Jadwal Pelaksanaan Presentasi.....	55
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK 56	
2.1 Perencanaan Pelaksanaan Pra Kegiatan Presentasi Produk	56
2.1.1 <i>Working plan</i>	56
2.1.2 <i>Time table</i>	65
2.1.3 Daftar Kebutuhan Alat & Bahan Baku	69
2.1.4 Matriks Perencanaan Pembuatan Produk.....	78
2.1.5 Persiapan Masakan.....	80
2.2 Pelatihan Pembuatan Presentasi Produk.....	81
2.3 Evaluasi Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	92
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK DAN HASIL PENILAIAN.....	94
3.1 Persiapan Pelaksanaan Produk / <i>Mise en Place</i>	94
3.2 Pelaksanaa Kegiatan Presentasi Produk	95
3.3 Evaluasi dari Tim Penguji	99

BAB IV KESIMPULAN & SARAN	102
4.1 Kesimpulan.....	102
4.2 Saran.....	102
DAFTAR PUSTAKA	104
BIODATA PENULIS.....	105

DAFTAR TABEL

TABEL 1 Standard Recipe Spherification of Rujak Aceh	14
TABEL 2 Standard Recipe Kulit Martabak	16
TABEL 3 Standard Recipe Kuah Kari	17
TABEL 4 Standard Recipe Martabak Aceh.....	19
TABEL 5 Standard Recipe Charcoal Tuile	21
TABEL 6 Standard Recipe Kuah Asam Keueung.....	22
TABEL 7 Standard Recipe Mie Aceh	24
TABEL 8 Standard Recipe Pulot	28
TABEL 9 Standard Recipe Durian Mouse	29
TABEL 10 Standard Recipe Coconut Crumble.....	30
TABEL 11 Standard Recipe Durian Sauce	31
TABEL 12 Standard Recipe White Chocolate Shards	32
TABEL 13 Recipe Costing Spherification of Rujak Serut Aceh.....	34
TABEL 14 Recipe Costing Kulit Martabak Aceh	35
TABEL 15 Recipe Costing Kuah Kari	35
TABEL 16 Recipe Costing Martabak Aceh	36
TABEL 17 Recipe Costing Charcoal Tuile.....	37
TABEL 18 Recipe Costing Kuah Asam Keueung	38
TABEL 19 Recipe Costing Mie Aceh	39
TABEL 20 Recipe Costing Pulot.....	40
TABEL 21 Recipe Costing Durian Mouse	41
TABEL 22 Recipe Costing Coconut Crumble.....	41
TABEL 23 Recipe Costing Durian Sauce	42
TABEL 24 Recipe Costing White Chocolate Shards.....	42
TABEL 25 Penghitungan Selling Price.....	43
TABEL 26 Kandungan Gizi Spherification of Rujak Serut Aceh.....	45
TABEL 27 Kandungan Gizi Kulit Martabak.....	46
TABEL 28 Kandungan Gizi Kuah Kari	46
TABEL 29 Kandungan Gizi Martabak Aceh.....	47
TABEL 30 Kandungan Gizi Charcoal Tuile	48
TABEL 31 Kandungan Gizi Kuah Asam Keueung	49
TABEL 32 Kandungan Gizi Mie Aceh	50
TABEL 33 Kandungan Gizi Pulot.....	51
TABEL 34 Kandungan Gizi Durian Mouse	52
TABEL 35 Kandungan Gizi Coconut Crumble	52

TABEL 36 Kandungan Gizi Durian Sauce.....	53
TABEL 37 Kandungan Gizi White Chocolate Shards	53
TABEL 38 Kandungan Kalori.....	54
TABEL 39 Working Plan Day - 1.....	57
TABEL 40 Working Plan Day – 2	62
TABEL 41 Time Table Di Luar Ruangan Uji / Kostan.....	66
TABEL 42 Time Table Di Dalam Ruangan Uji	68
TABEL 43 Daftar Kebutuhan Alat & Perlengkapan Dapur.....	69
TABEL 44 Daftar Bahan Baku Makanan.....	71
LANJUTAN TABEL 45 Daftar Bahan Baku Makanan	72
LANJUTAN TABEL 45 Daftar Bahan Baku Makanan	73
LANJUTAN TABEL 45 Daftar Bahan Baku Makanan	74
LANJUTAN TABEL 45 Daftar Bahan Baku Makanan	75
LANJUTAN TABEL 45 Daftar Bahan Baku Makanan	76
LANJUTAN TABEL 45 Daftar Bahan Baku Makanan	77
TABEL 46 Matriks Perencanaan Pembuatan Produk	79
TABEL 47 Perencanaan Produksi di Luar Ruangan Uji	80
TABEL 48 Perencanaan Produksi Di Dalam Ruangan Uji	81
TABEL 49 Pembuatan <i>Spherification of</i> Rujak Serut Aceh.....	82
TABEL 50 Pembuatan Martabak Aceh Kuah Kari.....	84
TABEL 51 Pembuatan Kuah Asam Keueung.....	86
TABEL 52 Pembuatan Mie Aceh.....	88
TABEL 53 Pembuatan <i>Deconstructed of Pulot Boh Drien</i>	90
TABEL 54 Dokumentasi Kegiatan Persiapan Pelaksanaan Ujian Sidang	95
TABEL 55 Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang	96
TABEL 56 Dokumentasi Kegiatan Penilaian Ujian Sidang	100

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Ilustrasi <i>Spherification of</i> Rujak Serut Aceh.....	7
Gambar 2 Ilustrasi Martabak Aceh Kuah Kari	9
Gambar 3 Ilustrasi Kuah Asam Keueung	10
Gambar 4 Ilustrasi Mie Aceh	11
Gambar 5 Ilustrasi <i>Deconstructed of Pulot Boh Drien</i>	12

DAFTAR PUSTAKA

- Blog Ahli Gizi. (2020, September 16). *Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan*. Retrieved from ahligizi.id:
<https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>
- Ekrut Teknologi Utama. (2022, September 29). *Ekrut Media*. Retrieved from Ekrut.com: <https://www.ekrut.com/media/selling-price-adalah>
- Gardjito, M., Santoso, U., & Utami, N. N. (2018). *Ragam Kuliner Aceh*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Iftitah Nurul Laili. (2022, Maret 29). *katadata.co.id*. Retrieved from kata data: <https://katadata.co.id/iftitah/berita/62428391ae328/8-makanan-khas-aceh-beserta-penjelasan-bahan-bahannya#:~:text=Mengutip%20buku%20Masakan%20Aceh%2C%20ciri,sering%20digunakan%20untuk%20menambah%20kelezatan>
- mediaindonesia.com. (2020, November 18). Sejarah Jalur Rempah Aceh Diusulkan Sebagai Warisan Dunia.
- Pemerintah Kota Banda Aceh. (2022). *Pemerintah Kota Banda Aceh*. Retrieved from bandaacehkota.go.id: <https://bandaacehkota.go.id/p/sejarah.html>
- Rusdi, S., Iriani, D. W., Seno, & Djuniat. (2022, September 27). *SEJARAH KOTAMADYA BANDA ACEH*. Banda Aceh: Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional. Retrieved from Wikipedia.org: https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Banda_Aceh
- Wikipedia. (2022, Maret 14). *Wikipedia*. Retrieved from Wikipedia.org: https://id.wikipedia.org/wiki/Mi_aceh
- Wikipedia. (2022, September 18). *Wikipedia*. Retrieved from Wikipedia.org: <https://id.wikipedia.org/wiki/Aceh>
- Wikipedia. (2022, September 13). *Wikipedia*. Retrieved from Wikipedia.org: <https://id.wikipedia.org/wiki/Nutrisi>
- Wikipedia. (2022, September 18). *Wikipedia*. Retrieved from Wikipedia.org: <https://id.wikipedia.org/wiki/Aceh#Iklim>

BIODATA PENULIS

Data Pribadi

Nama Lengkap : Fairuz Thifal Salsabila

NIM : 201923749

Tempat ,Tanggal Lahir : Banda Aceh, 13 Januari 2002

Alamat : Perumahan bukit asri ciomas indah jl. Cemara 4 blok a 10 no.38 rt 10.

Rw 13 kecamatan ciomas, desa pagelaran, 16610

E-Mail : ftsalsabila37@gmail.com

Riwayat Pendidikan

1. SDN POLISI 5 KOTA BOGOR : Tahun 2008 - 2013
2. SMPN 2 KOTA BOGOR : Tahun 2013 - 2016
3. SMAN 2 KOTA BOGOR : Tahun 2016 - 2019

Data Orang tua

Nama Ayah : Abdul Rauf, S.E.

Pekerjaan Ayah : Pensiunan PNS

Nama Ibu : Ismayana, S.E., A.K.

Pekerjaan Ibu : PNS