

**RAGAM KULINER KABUPATEN AGAM
PROVINSI SUMATERA BARAT**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh pendidikan
Program Diploma III Manajemen Tata Boga**



Oleh :

MUHAMMAD DHAFIN HAEUZH

Nomor Induk : 201823048

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN HOSPITALITI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : MUHAMMAD DHAFIN HAFIIZH
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 10 JANUARI 2001
NIM : 201823048
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“RAGAM KULINER KABUPATEN AGAM PROVINSI 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 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, 17 Januari 2022
Yang membuat pernyataan,


The image shows a 10,000 Indonesian postage stamp (METERAI TEMPEL) with a signature over it. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the number 10000. The signature is written in black ink and appears to be 'Dhafin'.

MUHAMMAD DHAFIN HAFIIZH
NIM. 201823048



**KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

Jalan Dr. Setiabudhi No. 186 Bandung 40141
Telepon (022) 2011456; Faksimile (022) 2012097; Laman www.stp-bandung.ac.id



LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

RAGAM KULINER KABUPATEN AGAM PROVINSI SUMATERA BARAT

NAMA : MUHAMMAD DHAFIN HAFIIZH
NIM : 201823048
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

Rusna Purnama, SE., MM.
NIP 19780412 201101 1 001

Penguji I,

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

Penguji II,

Ayu Nurwitasari, S.AP.,MM.Par.
NIP 19760420 200605 2 2002

Bandung, 25 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

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur dipanjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta hidayahnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “RAGAM KULINER KABUPATEN AGAM PROVINSI SUMATERA BARAT”

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan yang harus dipenuhi untuk mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Penulis sangat bersyukur atas beberapa pihak yang telah membantu baik dalam hal moril, spiritual dan finansial. Terlebih penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada k e d u a orangtua penulis Bapak Vivere Aliarno Putro dan Ibu Amla Russina yang telah membesarkan, mendidik serta mendoakan penulis dan segala macam bantuan yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu. Ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada terhormat :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M sc. Selaku Direktur Politeknik NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM, Par., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan 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 Mandradhitya Kusuma Putra, S.St.Par., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Bapak Rusna Purnama, SE., MM selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga Politeknik NHI Bandung.
8. Bapak Heri Pilliang selaku Narasumber yang telah bersedia meluangkan waktu dan memberikan informasi yang sangat membantu penulis.
9. Teman-teman Manajemen Tata Boga angkatan 2018.
10. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan namanya, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna dan banyak hal yang harus diperbaiki. Oleh karena itu dengan rendah hati penulis sangat menerima kritik serta saran dari semua pembaca yang dapat membuat Tugas Akhir ini menjadi jauh lebih baik.

Bandung, Januari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PERNYATAAN | ii |
| LEMBAR PENGESAHAN | iii |
| KATA PENGANTAR..... | iv |
| DAFTAR ISI..... | vi |
| DAFTAR TABEL..... | vii |
| DAFTAR GAMBAR | ix |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Karakteristik Makanan Kabupaten Agam | 3 |
| 1.3 Tujuan pembuatan Makanan Kabupaten Agam | 3 |
| 1.3.1 Tujuan Formal..... | 3 |
| 1.3.2 Tujuan Operasional:..... | 4 |
| 1.4 Usulan Ragam Kuliner Kabupaten Agam | 4 |
| 1.4.1 Penjelasan Produk..... | 7 |
| 1.5 Tinjauan Masakan | 11 |
| 1.5.1 Tema Makanan | 11 |
| 1.5.2 Standar Resep | 12 |
| 1.5.3 Recipe Costing dan Dish Costing..... | 26 |
| 1.5.4 Selling Price | 26 |
| 1.5.5 Daftar Nilai Nutrisi..... | 37 |
| BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK | 48 |
| 2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk..... | 48 |
| 2.1.1 Perencanaan Kerja | 48 |
| 2.1.2 Tabel Waktu | 55 |
| 2.1.3 Matriks Perencanaan Kegiatan Pengolahan Produk | 58 |
| 2.1.4 Daftar Peralatan dan Bahan Baku | 60 |
| 2.1.5 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk..... | 63 |
| 2.1.6 Kendala Dalam Latihan | 79 |
| BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK..... | 81 |
| 3.1 Persiapan Pelaksanaan Presentasi Produk..... | 81 |
| 3.2 Proses Kegiatan Presentasi Produk | 81 |
| 3.3 Evaluasi Oleh Penguji Sidang | 85 |
| BAB IV | 86 |
| KESIMPULAN DAN SARAN..... | 86 |
| 4.1 Kesimpulan..... | 86 |
| 4.2 Saran..... | 86 |
| DAFTAR PUSTAKA | 87 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| TABEL 1 Standar Resep Nasi Putih | 12 |
| TABEL 2 Standar Resep Itiak Lado Mudo | 13 |
| TABEL 3 Standar Resep Cubadak Kicuah | 15 |
| TABEL 4 Standar Resep Palai Rinuak | 17 |
| TABEL 5 Standar Resep Lelan Asam Durian | 19 |
| TABEL 6 Standar Resep Gulai Lokan..... | 20 |
| TABEL 7 Standar Resep Peyek Rinuak..... | 22 |
| TABEL 8 Standar Resep Limpiang | 24 |
| TABEL 9 <i>RECIPE COSTING</i> NASI PUTIH | 27 |
| TABEL 10 <i>RECIPE COSTING</i> ITIAK LADO MUDO | 28 |
| TABEL 11 <i>RECIPE COSTING</i> CUBADAK KICUAH | 29 |
| TABEL 12 <i>RECIPE COSTING</i> PALAI RINUAH | 31 |
| TABEL 13 <i>RECIPE COSTING</i> LELAN ASAM DURIAN | 32 |
| TABEL 14 <i>RECIPE COSTING</i> GULAI LOKAN | 33 |
| TABEL 15 <i>RECIPE COSTING</i> PEYEK RINUAH | 34 |
| TABEL 16 <i>RECIPE COSTING</i> LIMPIANG | 36 |
| TABEL 17 TOTAL FOOD COSTING DAN SELLING PRICE | 37 |
| TABEL 18 <i>NUTRITION VALUE</i> Nasi Putih | 38 |
| TABEL 19 <i>NUTRITION VALUE</i> Itiak Lado Mudo..... | 39 |
| TABEL 20 <i>NUTRITION VALUE</i> Cubadak Kicuah | 40 |
| TABEL 21 <i>NUTRITION VALUE</i> Palai Rinuak | 41 |
| TABEL 22 <i>NUTRITION VALUE</i> Lelan Asam Durian | 42 |
| TABEL 23 <i>NUTRITION VALUE</i> Gulai Lokan..... | 43 |
| TABEL 24 <i>NUTRITION VALUE</i> Peyek Rinuak | 45 |
| TABEL 25 <i>NUTRITION VALUE</i> Limpiang | 46 |
| TABEL 26 Total Kalori | 47 |
| TABEL 27 Nasi Putih | 48 |
| TABEL 28 Itiak Lado Mudo..... | 49 |
| TABEL 29 Cubadak Kicuah | 50 |
| TABEL 30 Palai Rinuak | 51 |
| TABEL 31 Lelan Asam Durian | 52 |
| TABEL 32 Gulai Lokan..... | 53 |
| TABEL 33 Peyek Rinuak..... | 54 |
| TABEL 34 Limpiang | 55 |
| TABEL 35 TIME TABLE SEBELUM SIDANG (H - 1)..... | 56 |
| TABEL 36 TIME TABLE SEBELUM SIDANG (H - 1)..... | 57 |
| TABEL 37 Matriks Perencanaan Kegiatan Pengolahan Produk..... | 59 |
| TABEL 38 DAFTAR ALAT | 60 |
| TABEL 39 Daftar Bahan Baku | 61 |
| TABEL 40 Nasi Putih | 63 |
| TABEL 41 Itiak Lado Mudo..... | 65 |
| TABEL 42 Cubadak Kicuah | 66 |

| | |
|---|----|
| TABEL 43 Pembuatan Palai Rinuak..... | 68 |
| TABEL 44 Pembuatan Lelan Asam Durian..... | 71 |
| TABEL 45 Pembuatan Gulai Lokan..... | 73 |
| TABEL 46 Pembuatan Peyek Rinuak..... | 75 |
| TABEL 47 Pembuatan Limpiang..... | 76 |
| TABEL 48 DOKUMENTASI KEGIATAN..... | 82 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1 Rumah Makan Milik Narasumber | 5 |
| Gambar 2 Narasumber | 5 |
| Gambar 3 sketsa Nasi Putih | 7 |
| Gambar 4 sketsa Itiak Lado Mudo | 8 |
| Gambar 5 Sketsa Cubadak Kicuah..... | 8 |
| Gambar 6 sketsa Palai Rinuak..... | 9 |
| Gambar 7 sketsa Lelan Asam Durian..... | 9 |
| Gambar 8 sketsa Gulai Lokan | 10 |
| Gambar 9 sketsa Peyek Rinuak..... | 10 |
| Gambar 10 sketsa Limpiang..... | 11 |

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2013). Daur Kehidupan dan Gizi. Gizi Seimbang dalam Daur Kehidupan, 1.
- FatSecret Indonesia.(2021). Pencarian Makanan. Diakses 4 Oktober 2021, dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/search>
- Harga pangan (2021) pencarian harga bahan makanan bulan oktober, diakses 1 oktober 2021 dari <https://www.hargapangan.id>
- Kajian dampak sektor pariwisata terhadap perekonomian Indonesia. diakses pada 17 September 2021. <https://kemenparekraf.go.id/post/>
- Lightspeedhq (2021). *How to calculate food cost percentage*. diakses pada 17 September 2021 <https://www.lightspeedhq.com>
- Luasan Kabupaten Agam Provinsi Sumatera Barat, diakses pada 17 september 2021 <https://www.agamkab.go.id/>
- Michael Kasavana dan Smith (1982 :130) what is food cost How to calculate restaurant food cots diakses pada 19 september 2021 <https://www.lightspeedhq.com>
- Moesijanti Soekarti (2013) Gizi Seimbang dalam Daur Kehidupan
- Prana Wargatjie, S. (2019). Perancangan Buku Informasi Kuliner Khas Kota Semarang, Universitas Multimedia Nusantara.
- Tempat wisata di Kabupaten Agam Provinsi Sumatera Barat, diakses pada 17 September 2021 <https://www.pariwisatasumut.net>