

**PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER  
KOTA PADANG**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**Dalam menempuh ujian akhir**

**Program Diploma III**



**Oleh :**

**FADHEL MUHAMMAD**

**Nomor Induk : 2020406075**

**PROGRAM STUDI**

**SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2023**

# LEMBAR PENGESAHAN

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR


PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER KOTA PADANG

NAMA : FADHEL MUHAMMAD  
NIM : 2020406075  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

**R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par.**  
NIP. 19720322 200502 1 001

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

Bandung, 19 JUNI 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



**Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.**  
NIP. 19710316 199603 2 001

## LEMBAR PENGESAHAN

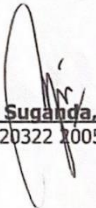
JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

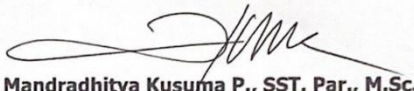
### PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER KOTA PADANG

NAMA : FADHEL MUHAMMAD  
NIM : 2020406075  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,

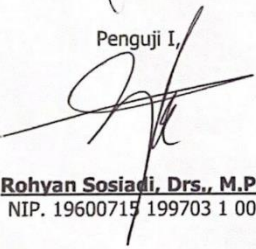
Pembimbing Pendamping,

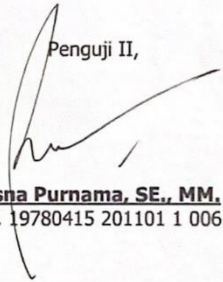
  
**R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par.**  
NIP. 19720322 200502 1 001

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

Penguji I,

Penguji II,

  
**Rohyan Sosiadi, Drs., M.Pd.**  
NIP. 19600715 199703 1 001

  
**Rusna Purnama, SE., MM.**  
NIP. 19780415 201101 1 006

Bandung, 14 Agustus 2023

Mengetahui,

Menyetujui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Direktur Politeknik NHI Bandung

**Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.**  
NIP. 19710316 199603 2 001

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



# SURAT PERNYATAAN

SURAT PERNYATAAN

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : FADHEL MUHAMMAD  
Tempat/Tanggal Lahir : SOLOK, 18 APRIL 2002  
NIM : 2020406075  
Program Studi : SENI KULINER  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER KOTA PADANG**  
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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 19 JUNI 2023

Y  
rataan,  
METERAI  
TEMPEL  
CSD90AKX48562275



## KATA PENGANTAR

Puji beserta syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karuniaNya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir *Food Presentation* dengan judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER KOTA PADANG“**.

Penulisan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menempuh studi Diploma III program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis sangat menyadari bahwa di dalam penulisan tugas akhir ini masih banyak sekali kekurangan dalam segi bahasa maupun isi, dikarenakan kekurangan penulis dalam pengetahuan, kemampuan, serta pengalaman yang penulis miliki.

Oleh sebab itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebanyak-banyaknya kepada pihak yang sudah terlibat dan ikut membantu penulis dalam melakukan proses dan menyusun tugas akhir ini, diantaranya :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu DR. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP., CHRMP. selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung

5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku pembimbing I, atas dukungan , bimbingan, dan arahan yang telah diberikan kepada penulis.
6. Bapak Mandradhitya Kusuma P., SST. Par., MM.Par. selaku pembimbing II, yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis.
7. Orang tua dan keluarga besar penulis yang telah memberikan dukungan penuh terhadap pembelajaran dari awal hingga akhir.
8. Seluruh Dosen Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung
9. Seluruh rekan-rekan mahasiswa Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI kelas 6A dan 6B Angkatan 2020 reguler atas dukungan, waktu, dan bantuan yang telah diberikan kepada penulis selama menempuh studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Akhir kata, penulis sangat berharap agar dari penulisan tugas akhir ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kepentingan bersama.

Bandung, Maret 2023

Fadhel Muhammad

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 LATAR BELAKANG .....	1
1.2 TUJUAN PENELITIAN.....	4
1.3 USULAN PRODUK MAKANAN.....	4
1.4 TINJAUAN MASAKAN.....	12
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN PRAKTEK DAN PRESENTASI .....	28
2.1 PELAKSANAAN KEGIATAN KERJA.....	28
2.1.1 Working Plan .....	28
2.1.2 Time Table.....	34
2.1.3 Utensils Requisition and Food Requisition .....	36
2.1.4 Perencanaan Menu Makanan yang Akan Disiapkan Sebelum Sidang	38
2.1.5 Perencanaan Pelaksanaan Menu Makanan Di Ruang Uji Sidang .....	39
2.2 LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	41
2.3 KENDALA DAN HAMBATAN DALAM LATIHAN.....	52
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	54
3.1 PELAKSANAAN KEGIATAN <i>MISE EN PLACE</i> .....	54
3.2 PROSES SIDANG <i>FOOD PRESENTATION</i> .....	56
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....	59
4.1 KESIMPULAN .....	59
4.2 SARAN.....	60
DAFTAR PUSTAKA .....	61
LAMPIRAN .....	62

## DAFTAR TABEL

TABEL 1	<i>Standart Recipe</i> Ampiang Dadiah .....	12
TABEL 2	<i>Standart Recipe</i> Pical .....	13
TABEL 3	<i>Standart Recipe</i> Soto Padang.....	14
TABEL 4	<i>Standart Recipe</i> Aia Aka.....	15
TABEL 5	<i>Standart Recipe</i> Bebek Baracik .....	16
TABEL 6	<i>Standart Recipe</i> Gulai Cubadak.....	17
TABEL 7	<i>Standart Recipe</i> Katan sarikayo .....	18
TABEL 8	<i>Standart Recipe</i> Kopi Kawa.....	19
TABEL 9	<i>Recipe Costing</i> Ampiang Dadiah.....	20
TABEL 10	<i>Recipe Costing</i> Pical.....	20
TABEL 11	<i>Recipe Costing</i> Soto Padang .....	21
TABEL 12	<i>Recipe Costing</i> Aia Aka .....	21
TABEL 13	<i>Recipe Costing</i> Bebek Baracik .....	22
TABEL 14	<i>Recipe Costing</i> Gulai Cubadak .....	22
TABEL 15	<i>Recipe Costing</i> Katan Sarikayo.....	23
TABEL 16	<i>Recipe Costing</i> Kopi Kawa .....	23
TABEL 17	<i>Dish Costing dan Selling Price</i> .....	24
TABEL 18	Kandungan Gizi Dalam Ampiang Dadiah .....	25
TABEL 19	Kandungan Gizi Dalam Pical .....	26
TABEL 20	Kandungan Gizi Dalam Soto Padang.....	26
TABEL 21	Kandungan Gizi Dalam Aia Aka.....	27
TABEL 22	Kandungan Gizi Dalam Bebek Baracik .....	27
TABEL 23	Kandungan Gizi Dalam Gulai Cubadak .....	27
TABEL 24	Kandungan Gizi Dalam Katan Sarikayo .....	28
TABEL 25	Kandungan Gizi Dalam Kopi Kawa.....	28
TABEL 26	Perencanaan Kerja Ampiang Dadiah .....	28
TABEL 27	Perencanaan Kerja Pical .....	29
TABEL 28	Perencanaan Kerja Soto Padang.....	30
TABEL 29	Perencanaan Kerja Aia Aka .....	31
TABEL 30	Perencanaan Kerja Bebek Baracik .....	31
TABEL 31	Perencanaan Kerja Gulai Cubadak .....	32



<b>TABEL 32</b>	<b>Perencanaan Kerja Katan Sarikayo.....</b>	<b>33</b>
<b>TABEL 33</b>	<b>Perencanaan Kerja Kopi Kawa.....</b>	<b>34</b>
<b>TABEL 34</b>	<b>Perencanaan Latihan Kerja.....</b>	<b>35</b>
<b>TABEL 35</b>	<b>Perencanaan Kerja Saat Sidang.....</b>	<b>35</b>
<b>TABEL 36</b>	<b><i>Utensils Requisition</i>.....</b>	<b>36</b>
<b>TABEL 37</b>	<b><i>Food Requisition</i> .....</b>	<b>37</b>
<b>TABEL 38</b>	<b>Perencanaan Menu Makanan Sebelum Sidang .....</b>	<b>38</b>
<b>TABEL 39</b>	<b>Perencanaan Menu Makanan Di Hari Sidang.....</b>	<b>39</b>
<b>TABEL 40</b>	<b>Matriks Perencanaan Produk.....</b>	<b>40</b>
<b>TABEL 41</b>	<b>Pelaksanaan Latihan Ampiang Dadiah.....</b>	<b>41</b>
<b>TABEL 42</b>	<b>Pelaksanaan Latihan Pical.....</b>	<b>42</b>
<b>TABEL 43</b>	<b>Pelaksanaan Latihan Soto Padang .....</b>	<b>44</b>
<b>TABEL 44</b>	<b>Pelaksanaan Latihan Aia Aka .....</b>	<b>46</b>
<b>TABEL 45</b>	<b>Pelaksanaan Latihan Bebek Baracik.....</b>	<b>47</b>
<b>TABEL 46</b>	<b>Pelaksanaan Latihan Katan Sarikayo.....</b>	<b>49</b>
<b>TABEL 47</b>	<b>Pelaksanaan Latihan Kopi Kawa .....</b>	<b>51</b>
<b>TABEL 48</b>	<b>Dokumentasi Pelaksanaan Sidang.....</b>	<b>57</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1</b>	<b>Ampiang Dadiah.....</b>	<b>7</b>
<b>Gambar 2</b>	<b>Pical Padang .....</b>	<b>8</b>
<b>Gambar 3</b>	<b>Soto Padang .....</b>	<b>8</b>
<b>Gambar 4</b>	<b>Aia Aka .....</b>	<b>9</b>
<b>Gambar 5</b>	<b>Bebek Baracik .....</b>	<b>10</b>
<b>Gambar 6</b>	<b>Katan Sarikayo.....</b>	<b>10</b>
<b>Gambar 7</b>	<b>Kopi Kawa .....</b>	<b>11</b>
<b>Gambar 8</b>	<b>Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan .....</b>	<b>56</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- Dr. VINCENT GASPERSZ, D. C. (2022). *TOTAL QUALITY MANAGEMENT*. JAKARTA PT. GRAMEDIA PUSTAKA UTAMA , 2002.
- Eka Rosalina, A. W. (2015). STRATEGI PENGEMBANGAN MAKANAN UNGGULAN. *Jurnal Akuntansi & Manajemen Vol 10 No 2 Desember 2015, 10*, 41 - 50.
- Fitriani, E. (2012). POLA KEBIASAAN MAKAN ORANG LANJUT USIA. *Vol. XI No.2 Th. 2012, XI*, 134-144.
- Gharpure, D. Y. (2021). Fine Dining: Service Quality Attributes, Customer Satisfaction And Its Impact On Customers Post-Dining Behavioral Intentions. *Ilkogretim Online - Elementary Education Online, 2021, Vol 20 (4)*, 3695.
- Habibi, G. (2018). *Kuliner Langka MInangkabau*. (W. O. Erminawati, Ed.) Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- INDONESIA, M. K. (2019). ANGKA KECUKUPAN GIZI YANG DIANJURKAN. *PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 28 TAHUN 2019* , hal 3.
- Mustinda, L. (2016, April 19). *Ekspedisi Langit Nusantara*. Retrieved from detikfood: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3191274/lamak-nian-dendeng-baraciak-dan-dendeng-lambok-khas-minang>
- Nuada, I. W. (2013). KALKULASI HARGA POKOK MAKANAN (FOOD COST) HARIAN UNTUK PENGENDALIAN BIAYA DI HOTEL. *Media Bina Ilmiah Volume 7, No. 4, Juli 2013, VII*, 52 - 59.
- WARISAN BUDAYA TAKBENDA. (2021). *Dadiah Nagari Aia Dingin*. Retrieved from WARISAN BUDAYA TAKBENDA: <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailTetap=2697>
- YULIASTUTI, D. (2023, JANUARI 06). *Apa Itu Restoran Fine Dining dan Bedanya dengan Casual Dining?* Retrieved from FORTUNE INDONESIA: <https://www.fortuneidn.com/luxury/desy/apa-itu-restoran-fine-dining-dan-bedanya-dengan-casual-dining>