

**PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER
KABUPATEN KARO, SUMATERA UTARA**

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



Oleh :

HILDA THERESIA TARIGAN

Nomor Induk : 2020406018

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER**

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

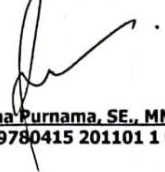
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Kabupaten Karo, Sumatera Utara

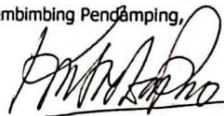
NAMA : HILDA THERESIA TARIGAN
NIM : 2020406018
JURUSAN : PERHOTELAN
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP. 19731017 200605 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 14 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



NI Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par CHE.
19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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 : Hilda Theresia Tarigan
Tempat/Tanggal Lahir : Medan, 02 Mei 2002
NIM : 2020406018
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Kabupaten Karo, Sumatera 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 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, 26 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



The image shows a red rectangular stamp with a white border. Inside the stamp, there is a stylized logo consisting of several vertical bars of varying heights. To the right of the logo, the text 'NHI' is printed in a large, bold font. Below 'NHI', the words 'WATER' and 'TAMBAH' are printed in smaller fonts. At the bottom of the stamp, the text 'MEDAN 2250192' is printed.

Hilda Theresia Tarigan
NIM 2020406018

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas kehadirat-Nya penulis dapat menyusun Tugas Akhir (TA) Diploma III, program studi Seni Kuliner (SKU) dengan judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER KABUPATEN KARO, SUMATERA UTARA”** dengan tepat waktu. Terima kasih kepada orang tua dan seluruh anggota keluarga penulis yang selalu memberikan doa dan dukungan selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini berlangsung.

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 Seni Kuliner (SKU) jurusan *hospitality*.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis mengetahui bahwa banyak pihak yang telah membantu dalam memberikan bimbingan, dukungan, dan motivasi serta doa. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A.,M.M.PAR.. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par, MM.Par.. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner.
5. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. selaku Pembimbing I atas ketersediaan waktunya untuk memberikan pengarahan dan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM. selaku Pembimbing II yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen, tenaga pengajar, dan staff Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Seluruh rekan khususnya teman sekelas penulis, yaitu MTB A 2020 yang telah bersama selama 3 tahun atas dukungan dan kebersamaan sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir bersama-sama.
9. Bapak Marsell Tarigan pemilik Rumah Makan Khas Karo yang sudah bersedia menjadi narasumber sehingga penelitian pada Tugas Akhir dapat berjalan dengan lancar.

Dengan seluruh kerendahan hati, penulis menyadari masih adanya kekurangan dalam penulisan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis meminta maaf dan berharap adanya kritik serta saran agar Tugas Akhir ini dapat tersusun dengan sempurna dan dapat memberi manfaat kepada semua pihak yang membacanya.

Bandung, Agustus 2023

Hilda Theresia Tarigan

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	4
1.2.1 Tujuan Formal	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	4
1.3 Usulan Produk.....	4
1.4 Tinjauan Produk.....	6
1.5 Usulan Resep	13
1.6 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i>	39
1.7 Daftar Nilai Gizi	45
1.8 Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan	49
BAB II.....	51
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	51
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	51
2.1.1 <i>Working Plan</i>	51
2.1.2 <i>Time Table</i>	55
2.1.3 Daftar Kebutuhan Bahan dan <i>Purchasing List</i>	56
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat.....	58
2.1.5 Menu Makanan Yang Akan Disiapkan Di Rumah	59
2.1.6 Menu Makanan Yang Akan Dibuat Di Ruang Uji Sidang.....	60

2.1.7	Matriks Perencanaan Kegiatan	61
2.2	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	62
2.3	Kendala dan Hambatan	72
BAB III	73
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	73
3.1	Pelaksanaan Kegiatan Persiapan.....	73
3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	75
3.3	Evaluasi oleh Penguji Sidang	77
BAB IV	78
KESIMPULAN DAN SARAN	78
4.1	Kesimpulan	78
4.2	Saran	78
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN	81

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 SKETSA GAT-GAT DAUN UBI	6
GAMBAR 1. 2 SKETSA MINI PIZZA	8
GAMBAR 1. 3 SKETSA SUP AYAM KAMPUNG.....	9
GAMBAR 1. 4 SKETSA IKAN NILA ARSIK	10
GAMBAR 1. 5 SKETSA CIMPA UNUNG-UNUNG.....	11
GAMBAR 1. 6 SKETSA JUS MARTABE.....	13

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 RESEP GAT-GAT DAUN UBI.....	15
TABEL 1. 2 RESEP MINI PIZZA	18
TABEL 1. 3 RESEP SUP AYAM KAMPUNG	24
TABEL 1. 4 RESEP IKAN NILA ARSIK	29
TABEL 1. 5 RESEP CIMPA UNUNG-UNUNG	34
TABEL 1. 6 RESEP JUS MARTABE.....	38
TABEL 1. 7 BIAYA GAT-GAT DAUN UBI	40
TABEL 1. 8 BIAYA MINI PIZZA.....	40
TABEL 1. 9 BIAYA SUP AYAM KAMPUNG.....	41
TABEL 1. 10 BIAYA IKAN NILA ARSIK.....	42
TABEL 1. 11 BIAYA CIMPA UNUNG-UNUNG	43
TABEL 1. 12 BIAYA JUS MARTABE.....	43
TABEL 1. 13 TOTAL KESELURUHAN	44
TABEL 1. 14 NILAI GIZI GAT-GAT DAUN UBI.....	45
TABEL 1. 15 NILAI GIZI MINI PIZZA	46
TABEL 1. 16 NILAI GIZI SUP AYAM KAMPUNG	47
TABEL 1. 17 NILAI GIZI IKAN NILA ARSIK.....	47
TABEL 1. 18 NILAI GIZI CIMPA UNUNG-UNUNG.....	48
TABEL 1. 19 NILAI GIZI JUS MARTABE	49
TABEL 1. 20 TOTAL NILAI GIZI KESELURUHAN	49
TABEL 2. 1 PERENCANAAN KERJA GAT-GAT DAUN UBI	52
TABEL 2. 2 PERENCANAAN KERJA MINI PIZZA	52
TABEL 2. 3 PERENCANAAN KERJA SUP AYAM KAMPUNG.....	52
TABEL 2. 4 PERENCANAAN KERJA IKAN NILA ARSIK.....	53
TABEL 2. 5 PERENCANAAN KERJA CIMPA UNUNG-UNUNG.....	54
TABEL 2. 6 PERENCANAAN KERJA JUS MARTABE	54
TABEL 2. 7 <i>TIME TABLE</i> PERENCANAAN LATIHAN KERJA	55
TABEL 2. 8 <i>TIME TABLE</i> PERENCANAAN PELAKSANAAN DI RUANG UJI	55
TABEL 2. 9 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN DAN <i>PURCHASING LIST</i>	56
TABEL 2. 10 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT	58
TABEL 2. 11 KEGIATAN YANG DISIAPKAN DI RUMAH	60

TABEL 2. 12 KEGIATAN YANG DILAKUKAN DI RUANG UJI.....	60
TABEL 2. 13 MATRIX PERENCANAAN KEGIATAN	61
TABEL 2. 14 UJI COBA GAT-GAT DAUN UBI.....	62
TABEL 2. 15 UJI COBA MINI PIZZA.....	62
TABEL 2. 16 UJI COBA SUP AYAM KAMPUNG.....	65
TABEL 2. 17 UJI COBA IKAN NILA ARSIK	67
TABEL 2. 18 UJI COBA CIMPA UNUNG-UNUNG	69
TABEL 2. 19 UJI COBA JUS MARTABE.....	71

DAFTAR PUSTAKA

- Academy, F. C. (2021, September 2). *Simple Pureed Vegetables Techniques You Can Use With All Vegetables*. Retrieved from Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=QzWTCH300Pw&t=845s>
- Hermawan, D. (2020, July 04). *Resep Pizza TEFLON Hanya 7 Menit! [Tanpa Ulen, Tanpa Proofing, Garing, Empuk,...]*. Retrieved from Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=2HoRrouivlI&t=335s>
- Hobson, T. (2022, December 6). *Sweet Chilli Thai Sauce*. Retrieved from allrecipes: <https://www.allrecipes.com/recipe/87872/sweet-chili-thai-sauce/>
- John. (2023, June 22). *Vanilla Ice Cream*. Retrieved from allrecipes: <https://www.allrecipes.com/recipe/59188/coconut-ice-cream/>
- Kristin. (2018, February 14). *How to Make Coral/ Lace Tuiles*. Retrieved from Chef Studio Youtube: https://www.youtube.com/watch?v=Q_urZxcUe-0
- Majk. (2021, April 8). *How to make GREEN OIL at home | Michelin Star Technique*. Retrieved from Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=W5hfmxrJOkI&t=63s>
- Mesin Pencari Nilai Kandungan Gizi*. (n.d.). Retrieved from NilaiGizi.com: <https://nilaigizi.com/>
- Nurrahmawati, S. (2019). *Sosial Budaya Sumatera Utara*. Retrieved from klipaa: <https://klipaa.com/story/306-sosial-budaya-sumatera-utara>
- Potensi Pertanian Markisah di Kabupaten Karo*. (2019). Retrieved from karokab.go.id: <https://www.karokab.go.id/id/potensi-daerah/pertanian/687-markisah#:~:text=Kabupaten%20Karo%20adalah%20sentra%20produksi%20markisah%20di%20Sumatera%20Utara>
- Prasetya, N. E. (2017). PENJADWALAN FLEKSIBEL FLOWSHOP DENGAN MENGGUNAKAN ALGORITMA LONG PROCESSING TIME-LN UNTUK MINIMASI BIAYA ENERGI (Studi Kasus PT. SINARAYA NUGRAHA AHMADARIS MEDIKA). *Thesis University of Muhammadiyah Malang*, 5.
- Redaksi. (2021, August 30). *Cimpa, Snack Menggugah Selera Andalan Masyarakat Karo*. Retrieved from suarausu: <https://suarausu.or.id/cimpa-snack-menggugah-selera-andalan-masyarakat-karo/#:~:text=Rasa%20manis%20pada%20cimpa%20memberikan,cimpa%2C%20bisa%20mempererat%20tali%20persaudaraan.>

Saragih, Z. D. (2020). PERANCANGAN BUKU FOOD PHOTOGRAPHY MASAKAN KHAS SUKU BATAK. *Jurnal Barik*, Vol. 1 No.2.

Taufiqurokhman. (2008). Konsep dan Kajian Ilmu Perencanaan. 13.

The Culinary Pro. (n.d.). Retrieved from <https://www.theculinarypro.com/about-recipes>

Tieghan. (2020, December 10). *Crispy Cheesy Potato Stacks*. Retrieved from Half Baked Harvest: <https://www.halfbakedharvest.com/crispy-cheesy-potatoes-stacks/>

Wardah. (2014, March 9). Retrieved from Google: <http://digilib.unimed.ac.id/18385/3/7.%20NIM.%20308121054%20CHAPTER%20I.pdf>