

PRESENTASI PRODUK

**Menyajikan Makanan Khas Daerah Tiltang Kamang Kabupaten Agam
Provinsi Sumatera Barat Sebagai Makanan Berstandar Hotel Bintang 4**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
dalam Menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Oleh :

ALIF PERDANA HENDRI

Nomor Induk: 201722292

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN HOSPITALITI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
NHI BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Menyajikan Makanan Khas Daerah Tilatang Kamang Kabupaten Agam Provinsi Sumatera Barat Sebagai Makanan Berstandar Hotel Bintang 4

NAMA : ALIF PERDANA HENDRI
NIM : 201722292
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par
NIP. 197604202006052002

Pembimbing II,



Mandradhitva Kusyuma Putra, S.St.Par.,
M.Sc
NIP. 19851224 201101 1010

Bandung, 22 Februari 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Faisal, MM.Par., CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Alif Perdana Hendri
Tempat/Tanggal Lahir : Padang, 16 September 1999
NIM : 201722292
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“Menyajikan Makanan Khas Daerah Tiltang Kamang Kabupaten Agam Provinsi Sumatera Barat Sebagai Makanan Berstandar Hotel Bintang 4”
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, 22 Februari 2021

Yang membuat pernyataan,

Alif Perdana Hendri
NIM 201722292

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“MENYAJIKAN MAKANAN KHAS DAERAH TILATANG KAMANG, KABUPATEN AGAM, PROVINSI SUMATERA BARAT SEBAGAI MAKANAN BERSTANDAR HOTEL BINTANG 4”**

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak akan terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
3. Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga sekaligus sebagai Pembimbing I yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, M.Sc. selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen, Staff Pengajar dan Karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
7. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang turut membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
8. Bapak Muhammad Hasan sebagai Narasumber yang membantu dan mengarahkan penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna , baik dalam sistematika maupun isinya. Maka dari itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang dapat membangun.

Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri, para pembaca pada umumnya, serta dapat membantu perkembangan kuliner Indonesia.

Bukittinggi, 14 Desember 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Tugas Akhir.....	3
1.4 Manfaat Tugas Akhir.....	3
1.5 Usulan Produk.....	3
1.6 Tinjauan Makanan Khas Daerah Tilatang Kamang.....	4
1.6.1 Jenis Makanan.....	5
1.6.2 Standar Resep Makanan Khas Daerah Tilatang Kamang.....	10
1.6.3 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i>	25
1.6.4 Daftar Nilai Nutrisi.....	32
BAB II PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	39
2.1.1 <i>Working Plan</i>	39
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Produk.....	43
2.1.3 <i>Time Table</i>	45
2.1.4 Kebutuhan Alat Dapur.....	46
2.1.5 <i>Purchasing List</i>	47
2.2 Pelaksanaan Pelatihan Makanan.....	49
2.3 Kendala Pelaksanaan Pelatihan Makanan.....	68
BAB III PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	
3.1 Pelaksanaan/ <i>Working Place</i>	69
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	70
3.3 Evaluasi.....	75
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	
4.1 Kesimpulan.....	76
4.2 Saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA.....	77

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Nasi Putih	11
Tabel 2 Paragede	11
Tabel 3 Dendeng Kariang Balado	13
Tabel 4 Gulai Tambunsu	15
Tabel 5 Randang Ayam.....	17
Tabel 6 Sayur Kapau.....	20
Tabel 7 Lapek Bugih.....	22
Tabel 8 Aia Kawa.....	24
Tabel 9 <i>Recipe Costing and Dish Costing</i> Nasi Putih.....	25
Tabel 10 <i>Recipe Costing and Dish Costing</i> Paragede.....	26
Tabel 11 <i>Recipe Costing and Dish Costing</i> Dendeng Kariang Balado.....	27
Tabel 12 <i>Recipe Costing and Dish Costing</i> Tambunsu	29
Tabel 13 <i>Recipe Costing and Dish Costing</i> Randang Ayam	30
Tabel 14 <i>Recipe Costing and Dish Costing</i> Sayur Kapau	31
Tabel 15 <i>Recipe Costing and Dish Costing</i> Lapek Bugih	31
Tabel 16 <i>Recipe Costing and Dish Costing</i> Aia Kawa	32
Tabel 17 <i>Selling Price</i>	33
Tabel 18 Nilai Nutrisi Nasi Putih	34
Tabel 19 Nilai Nutrisi Paragede	34
Tabel 20 Nilai Nutrisi Dendeng Kariang Balado	34
Tabel 21 Nilai Nutrisi Tambunsu.....	35
Tabel 22 Nilai Nutrisi Randang Ayam.....	36
Tabel 23 Nilai Nutrisi Sayur Kapau	37
Tabel 24 Nilai Nutrisi Lapek Bugih	38
Tabel 25 Nilai Nutrisi Aia Kawa.....	38
Tabel 26 Nilai Nutrisi Keseluruhan	38
Tabel 27 <i>Working Plan</i> Nasi Putih.....	39
Tabel 28 <i>Working Plan</i> Paragede.....	40
Tabel 29 <i>Working Plan</i> Dendeng Kariang Balado.....	40
Tabel 30 <i>Working Plan</i> Tambunsu	41

Tabel 31 <i>Working Plan</i> Randang Ayam	41
Tabel 32 <i>Working Plan</i> Sayur Kapau	42
Tabel 33 <i>Working Plan</i> Lapek Bugih	42
Tabel 34 <i>Working Plan</i> Aia Kawa	43
Tabel 35 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	44
Tabel 36 <i>Time Table</i> Sebelum Sidang (H-1) <i>Time Table</i> Sebelum Sidang (H-1)	45
Tabel 37 <i>Time Table</i> Saat Sidang <i>Time Table</i> Sebelum Sidang	45
Tabel 38 <i>Utensil List</i>	46
Tabel 39 <i>Purchasing List</i>	47
Tabel 40 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan Nasi Putih	49
Tabel 41 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan Paragede	50
Tabel 42 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan Dendeng Kariang Balado	53
Tabel 44 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan Gulai Tambunsu	57
Tabel 44 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan Randang Ayam	59
Tabel 45 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan Sayur Kapau	62
Tabel 46 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan Lapek Bugih	64
Tabel 47 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan Aia Kawa	67
Tabel 48 Waktu Pelaksanaan Presentasi Produk	71
Tabel 49 Pelaksanaan Pembuatan Video Sidang	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Paragede	6
Gambar 2 Dendeng Kariang Balado	6
Gambar 3 Gulai Tambunsu	7
Gambar 4 Randang Ayam.....	7
Gambar 5 Sayur Kapau	8
Gambar 6 Lapek Bugih	9
Gambar 7 Aia Kawa.....	10
Gambar 8: Latihan Kerja Nasi Putih (a).....	49
Gambar 9: Latihan Kerja Nasi Putih (b)	49
Gambar 10: Latihan Kerja Nasi Putih (c).....	50
Gambar 11: Latihan Kerja Nasi Putih (d)	50
Gambar 12: Latihan Kerja Paragede (a).....	50
Gambar 13: Latihan Kerja Paragede (b)	51
Gambar 14: Latihan Kerja Paragede (c).....	51
Gambar 15: Latihan Kerja Paragede (d)	51
Gambar 16: Latihan Kerja Paragede (d)	52
Gambar 17: Latihan Kerja Paragede (e).....	52
Gambar 18: Latihan Kerja Paragede (f).....	52
Gambar 19: Latihan Kerja Paragede (g)	53
Gambar 20: Latihan Kerja Dendeng Kariang Balado (a)	53
Gambar 21: Latihan Kerja Dendeng Kariang Balado (b)	54
Gambar 22: Latihan Kerja Dendeng Kariang Balado (c)	54

Gambar 23: Latihan Kerja Dendeng Kariang Balado (d)	55
Gambar 24: Latihan Kerja Dendeng Kariang Balado (e)	55
Gambar 25: Latihan Kerja Dendeng Kariang Balado (f).....	55
Gambar 26: Latihan Kerja Dendeng Kariang Balado (g)	56
Gambar 27: Latihan Kerja Dendeng Kariang Balado (h)	56
Gambar 28: Latihan Kerja Gulai Tambunsu (a).....	57
Gambar 29: Latihan Kerja Gulai Tambunsu (b)	57
Gambar 30: Latihan Kerja Gulai Tambunsu (c).....	57
Gambar 31: Latihan Kerja Gulai Tambunsu (d)	58
Gambar 32: Latihan Kerja Gulai Tambunsu (e).....	58
Gambar 33: Latihan Kerja Gulai Tambunsu (f).....	58
Gambar 34: Latihan Kerja Gulai Tambunsu (g)	59
Gambar 35: Latihan Kerja Randang Ayam (a)	59
Gambar 36: Latihan Kerja Randang Ayam (b).....	59
Gambar 37: Latihan Kerja Randang Ayam (c)	60
Gambar 38: Latihan Kerja Randang Ayam (d).....	60
Gambar 39: Latihan Kerja Randang Ayam (e)	60
Gambar 40: Latihan Kerja Randang Ayam (f).....	61
Gambar 41: Latihan Kerja Randang Ayam (g).....	61
Gambar 42: Latihan Kerja Randang Ayam (h).....	61
Gambar 43: Latihan Kerja Sayur Kapau (a)	62
Gambar 44: Latihan Kerja Sayur Kapau (b)	62
Gambar 45: Latihan Kerja Sayur Kapau (c)	62

Gambar 46: Latihan Kerja Sayur Kapau (d)	63
Gambar 47: Latihan Kerja Sayur Kapau (e)	63
Gambar 48: Latihan Kerja Sayur Kapau (f).....	63
Gambar 49: Latihan Kerja Lapek Bugih (a)	64
Gambar 50: Latihan Kerja Lapek Bugih (b)	64
Gambar 51: Latihan Kerja Lapek Bugih (c)	64
Gambar 52: Latihan Kerja Lapek Bugih (d)	65
Gambar 53: Latihan Kerja Lapek Bugih (e)	65
Gambar 54: Latihan Kerja Lapek Bugih (f).....	65
Gambar 55: Latihan Kerja Lapek Bugih (g)	66
Gambar 56: Latihan Kerja Lapek Bugih (h)	66
Gambar 57: Latihan Kerja Lapek Bugih (i)	66
Gambar 58: Latihan kerja aia kawa (a)	67
Gambar 59: Latihan kerja aia kawa (b).....	67
Gambar 60: Latihan kerja aia kawa (c).....	67
Gambar 61: Latihan kerja aia kawa (d).....	68
Gambar 62: Latihan kerja aia kawa (e).....	68
Gambar 63: Dokumentasi Pelaksanaan Pembuatan Video Sidang (a).....	71
Gambar 64: Dokumentasi Pelaksanaan Pembuatan Video Sidang (b)	71
Gambar 65: Dokumentasi Pelaksanaan Pembuatan Video Sidang (c).....	72
Gambar 66: Dokumentasi Pelaksanaan Pembuatan Video Sidang (d)	72
Gambar 67: Dokumentasi Pelaksanaan Pembuatan Video Sidang (e).....	72
Gambar 68: Dokumentasi Pelaksanaan Pembuatan Video Sidang (f).....	72

Gambar 69: Dokumentasi Pelaksanaan Pembuatan Video Sidang (g)	73
Gambar 70: Dokumentasi Pelaksanaan Pembuatan Video Sidang (h)	73
Gambar 71: Dokumentasi Pelaksanaan Pembuatan Video Sidang (i)	73
Gambar 72: Dokumentasi Pelaksanaan Pembuatan Video Sidang (j)	73
Gambar 73: Dokumentasi Pelaksanaan Pembuatan Video Sidang (k)	74
Gambar 74: Dokumentasi Pelaksanaan Pembuatan Video Sidang (l)	74
Gambar 75: Dokumentasi Pelaksanaan Pembuatan Video Sidang (m)	74
Gambar 76: Proses Pelaksanaan Sidang	74

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiyanti. 2017. Masakan Indonesia: Apa itu perkedel? Dipetik Maret 11, 2020 dari Galena : <https://www.galena.co.id/q/masakan-indonesia-apa-itu-perkedel>
- Blocker Linda dan Julia Hill. 2016. *Culinary Math* The Culinary Institute of America (CIA) ISBN: 978-1-118-97272-4 January 2016 240 Pages.
- Brefere Lisa M. 2004:15. *Nutritions for Foodservice & Culinary Professionals*
- Davis Bernard, Andrew Lockwood, dan Sally Stone. (May 18, 1998) *Food and Beverage Management Third Edition*
- Devi. 2017. *FOOD STORY: Muasal Lapek Bugih, si Lengket yang Bercita Rasa Manis dari Tanah Riau*: <https://lifestyle.okezone.com/read/2017/07/07/298/1731319/food-story-muasal-lapek-bugih-si-lengket-yang-bercita-rasa-manis-dari-tanah-riau>
- EPR. 2019. Mengenal Makanan Kapau Asli Bukittinggi Diambil Kembali dari Newslink: <http://www.newslink.co.id/read/2458/megenal-makanan-kapau-asli-bukit-tinggi>
- Idn Times. 2017. 5 Fakta Gulai Tambunsu “Kuliner Minang yang Diolah dari Usus Sapi” <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/rahmadila-eka-putri/5-fakta-gulai-tambunsu-kuliner-minang-yang-diolah-dari-usus-sapi-exp-c1c2/full>
- Miller Jack E. dan David K. Hayes. 1994:36. *Basic Food And Beverage Cost Control* Canada: John Wiley and Sons, Inc
- Pauli Eugen. 1978:15. *Classical Cooking The Modern Way* USA: CBI Publishing Company, Inc.
- Pesona Indonesia. 2019 September 16. Memenuhi Tuntutan Di los lambuang (<https://pesonaindonesia.kompas.com/read/2019/09/16/145048627/memenuhi-tuntutan-lambung-di-los-lambuang>)
- Pesona Travel. 2018. Perbedaan Nasi Kapau dan Nasi Padang. Dipetik Maret 10, 2020, dari Pesona Travel: (<https://pesona.travel/keajaiban/589/perbedaan-nasi-kapau-dan-nasi-padang>)
- Rusli Lisa. 2020. Lapek Bugis #BikinRamadhanBerkesan <https://cookpad.com/id/resep/4983825-lapek-bugis-bikinramadanberkesan>
- Saribundo. 2016. Membuat *Aia Kawa*, Minuman Sejarah dari Minang <https://www.saribundo.biz/membuat-aia-kawa-minuman-penuh-sejarah-dari-minang.html>

Wongso William. 2009. Rijsttafel, Deretan Masakan Indonesia yang Disajikan Secara Unik di Belanda <https://www.hist-travel.co.id/blog/article/detail/rijsttafel-deretan-masakan-indonesia-yang-disajikan-secara-unik-di-belanda>