

SAJIAN KULINER KOTA SOLOK

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

DENNY ALDRIAN PUTRA

Nomor Induk : 201621556

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2019

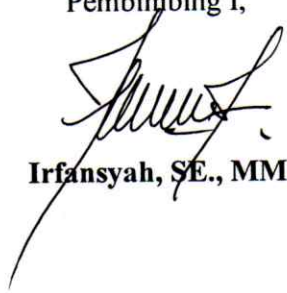
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

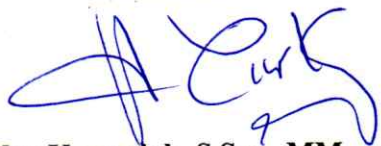
SAJIAN KULINER KOTA SOLOK

NAMA : Denny Aldrian Putra
NIM : 201621556
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,


Irfansyah, SE., MM.

Pembimbing II,


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

Bandung, 17 Febuari 2020

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 : Denny Aldrian Putra
Tempat/Tanggal Lahir : Semarang, 27 Mei 1995
NIM : 201621556
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
SAJIAN KULINER KOTA SOLOK
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, 14 Februari 2020

Yang membuat pernyataan,



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kita panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir yang berjudul **“SAJIAN KULINER KOTA SOLOK”** dalam rangka memenuhi salah satu persyaratan akademis untuk dapat mengikuti ujian sidang pada Program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Pada kesempatan kali ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih kepada semua pihak yang telah mendukung dan membimbing penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir. Pihak-pihak yang dimaksud adalah :

1. Bapak Faisal, MM.par., CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ayu Nurwitasari, S.AP, MM.Par.. Selaku ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI.
5. Bapak Irfansyah, SE., Selaku Pembimbing I yang telah memberikan arahan dan dukungan ide kepada penulis.
6. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM.MM.Par. Selaku Pembimbing II yang telah memberikan waktu dan pengarahan dengan sabar.

7. Seluruh dosen dan staff pengajar program studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat.
8. Keluarga yang telah memberikan banyak motivasi kepada penulis.
9. Dan seluruh sahabat dan pihak yang terkait dalam proses tugas akhir ini, yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu.
10. Teman-teman program studi Manajemen Tata Boga yang sudah membantu penulis sehingga Tugas Akhir ini dapat tersusun dengan baik dan benar.

Bandung, 14 September

Denny Aldrian Putra

DAFTAR ISI

Table of Contents

KATA PENGANTAR.....	i
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian Presentasi Makanan Kota Solok.....	1
1.2 Tujuan Penelitian Persentasi Masakan Kota Solok.....	4
1.2.1 Tujuan Formal.....	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	5
1.3 Usulan Produk Masakan Kuliner Khas Kota Solok.....	5
1.3.1 Penjelasan Produk Masakan Kuliner Khas Kota Solok.....	7
1.4 Tinjauan Masakan.....	12
1.4.1 Tema Masakan.....	12
1.4.2 Standard Recipe.....	13
1.4.3 Recipe Costing dan Dish Costing.....	33
1.4.4 Selling Price.....	47
1.4.5 Tabel Daftar Nilai Nutrisi.....	48
BAB II.....	54
PERENCANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	54
2.1 Perencanaan Persentasi Makanan.....	54
2.1.1 Working Plan and Time Table.....	54
2.1.2 Working Plan.....	57
2.1.3 Matriks Perencanaan Pembuatan Masakan.....	62
2.1.4 Time Table Dapur Nusantara.....	63
2.1.5 Makanan yang Dibuat Dirumah.....	65
2.1.6 Makanan yang Dibuat di Dapur STP Bandung.....	65
2.2 Purchasing List.....	66

2.3	Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan.....	70
BAB III.....		79
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK		79
3.1	Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	79
3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	81
3.3	Evaluasi Oleh Penguji Sidang	85
BAB IV		87
KESIMPULAN DAN SARAN.....		87
4.1	Kesimpulan.....	87
4.2	Saran	88

DAFTAR TABEL

Table 1.1.....	14
Resep Nasi Solok.....	14
Table 1.2.....	15
Resep Pepes Bilih Singkarak.....	15
Table 1.1.....	14
Resep Nasi Solok.....	14
Table 1.2.....	15
Resep Pepes Bilih Singkarak.....	15
Table 1.3.....	18
Resep Gulai Ayam Hitam	18
Table 1.4.....	20
Resep Kalio Baluik.....	20
Table 1.5.....	22
Resep Gulai campur	22
Table 1.6.....	24
Resep Samba Lado Masiiek Patai Cino	24
Table 1.7.....	26
Resep Samba Lado Cangkuak Karupuak Jangek	26
Table 1.8.....	28
Resep Pinyiaram Pisang	28
Table 1.9.....	31
Resep Teh Telor	31
Table 1.10	32
Resep Acar Timun	32
Table 1.11	36
Resep Nasi Solok.....	36
Tabel 1.12	37

<i>Food Costing</i> Ikan Bilih Singkarak	37
Table 1.13	38
Food Costing Gulai Ayam Hitam	38
Tabel 1.14	40
<i>Food Costing</i> Kailo Baluik	40
Table 1.15	41
<i>Food Costing</i> Gulai Campur	41
Table 1.16	42
<i>Food Costing</i> Samba Lado Masiék Patai Cino	42
Table 1.17	43
<i>Food Costing</i> Samba Lado Cangkuak Karupuak Jangek	43
Table 1.18	44
<i>Food Costing</i> Panyiaran Pisang	44
Table 1.19	45
Resep Teh Telor	45
Table 1.20	46
Food Costing Acar Timun	46
Table 1.21	47
<i>Selling Price</i>	47
Tabel 1.22	48
Kandungan Gizi	48
Nasi Solok.....	48
Table 1.23	49
Kandungan Gizi	49
Pepes Ikan Bilih Singkarak.....	49
Table 1.24	49
Kandungan Gizi	49
Gulai Ayam Hitam	49
Table 1.25	50
Kandungan Gizi	50

Kalio Baluik.....	50
Table 1.26	51
Kandungan Gizi	51
Gulai Campur	51
Table 1.27	51
Kandungan Gizi	51
Samba Lado Masiiek Patai Cino	51
Table 1.28	52
Kandungan Gizi	52
Samba Lado Cangkuak Karupuak Jangek	52
Table 1.29	52
Kandungan Gizi	52
Pinyaram Pisang.....	52
Tabel 1.30	53
Kandungan Gizi	53
Teh Telor	53
Table 1.31	53
Kandungan Gizi	53
Acar Timun.....	53
Tabel 2.32	55
Keterangan Kegiatan Pada Time Table	55
Tabel 2.33 <i>Working Plan</i> Nasi Solok	57
Tabel 2.34	57
<i>Working Plan</i> Pepes Bilih Singakarak.....	57
Tabel 2.35	58
<i>Working Plan</i> Gulai Campur.....	58
Tabel 2.36	58
<i>Working Plan</i> Gulai Ayam Hitam	58
Tabel 2.37	59
<i>Working Plan</i> Samba Lado Masiiek Patai Cino	59

Tabel 2.38	59
<i>Working Plan</i> Samba Lado Cangkuak Kaupuak Jangek.....	59
Tabel 2.39	60
<i>Working Plan</i> Pinyaram Pisang	60
Tabel 2.40	60
<i>Working Plan</i> Kailo Baluik	60
Tabel 2.41	61
<i>Working Plan</i> Acar Timun	61
Tabel 2.42	61
<i>Working Plan</i> Teh Talua	61
Tabel 2.43	62
Matrix Perencanaan Pembuatan Masakan.....	62
Tabel 2.44	63
Time Table Sebelum Sidang (H-1).....	63
Tabel 2.45 Time Table dan <i>Working Plan</i> Persiapan Ujian Sidang.....	64
Tabel 2.46	65
Persiapan Menu Masakan Yang Dibuat Dirumah	65
Tabel 2.47 Persiapan Menu Masakan Yang Dibuat Di Dapur STP Bandung	66
Tabel 2.48	67
<i>PURCHASING LIST</i>	67
Tabel 2.49	69
DAFTAR KEBUTUHAN <i>UTENSILS</i>	69
Tabel 2.50	70
Pelaksanaan Latihan Kerja Nasi Solok.....	70
Tabel 2.51	71
Pelaksanaan Latihan Kerja Pepes Bilik Singkarak	71
Tabel 2.52	72
Pelaksanaan Latihan Kerja Gulai Ayam Hitam	72
Tabel 2.53	73
Pelaksanaan Latihan Kerja Samba Lado Masiek Patai Cino	73

Tabel 2.54	74
Pelaksanaan Latihan Kerja Gulai Campur	74
Tabel 2.55	75
Pelaksanaan Latihan Kerja Samba Lado Cangkuak Karupuak Jangek	75
Tabel 2.56	76
Pelaksanaan Latihan Kerja Pinyaram Pisang.....	76
Tabel 2.57	77
Pelaksanaan Latihan Kerja Teh Talua.....	77
Tabel 2.58	78
Pelaksanaan Latihan Kerja Acar Timun.....	78
Tabel 3.59	82
Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang.....	82

DAFTAR PUSTAKA

Buku saku kementrian pariwisata, 2016

Chafied fendeli, 1995. Dasar-dasar management pariwisata. Yagya liberty.

Drummond,P. (2003). Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals.

Dalam P. K. E, Drummond, Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals.(hal 8).

Gisslen, Wayne. 2007. Professional Cooking 6th Edition. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Rahman,F(2011). *Rijsttafel: Budaya Kuliner Di Indonesia Masa Kolonial1870-1942*. Dalam *F.Rahman, Rijsttafel: Budaya Kuliner Di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942 (hal. 7-8)*. Gramedia.

Sanders,E.E. (2015). Food, Labor, and Beverage Cost Control : A Concise Guide. Dalam. *Sanders,E.E. (2015). Food, Labor, and Beverage Cost Control : A Concise Guide*.(hal.98).

Shiring, S. B. (2001). *Introduction to Catering : Ingredients For Success*.Dalam S. B. Shiring. *Introduction to Catering : Ingredients For Success* (hal 107).

www.kotasolok.go.id