

RAGAM KEKAYAAN RASA KULINER PARIAMAN

USULAN PENELITIAN

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Oleh :

QINTA MUTIA INDRI DONA

Nomor Induk : 201621568

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

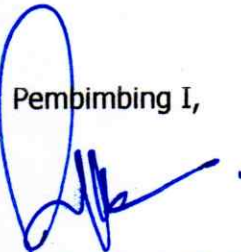
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

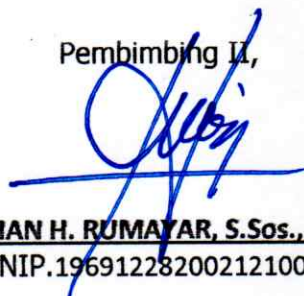
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

RAGAM KEKAYAAN RASA KULINER PARIAMAN

NAMA : Qinta Mutia Indri Dona
NIM : 201621568
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Hospitality

Pembimbing I,

RUSNA PURNAMA, SE., MM
NIP.197804152011011006

Pembimbing II,

CHRISTIAN H. RUMAYAR, S.Sos., MM.Par
NIP.196912282002121001

Bandung, 10 Februari 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 : Qinta Mutia Indri Dona

Tempat/Tanggal Lahir : Padang / 14 Mei 1998

NIM : 201621568

Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
Ragam Kekayaan Rasa Kuliner Pariaman
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, 10 Februari 2020

Yang membuat pernyataan,



Qinta Mutia Indri Dona

NIM. 201621568

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan bismillah penulis panjatkan puji serta syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta hidayah-Nya, tak lupa sholawat serta salam kepada Nabi besar Muhammad SAW, beserta keluarga dan sahabatnya, dan juga kepada papa dan mama yang selalu memberikan do'a terbaiknya, kepada keluarga dan sahabat – sahabat yang selalu memberi semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas dengan judul **“RAGAM KEKAYAAN RASA KULINER PARIAMAN”**

Dari penulisan ini Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat untuk 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 dan juga selaku Kepala Bagian Administrasi Kemahasiswaan.
2. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
3. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. selaku Pembimbing I yang telah memberi saran dalam membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

4. Bapak Christian H. Rumayar. S.Sos.,MM.Par. selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
5. Seluruh Dosen, Staf Pengajar dan Karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
6. Seluruh yang membantu penulis dalam berjalanya Tugas Akhir ini salah satunya kebun keluarga MTB 6B, IKMM, Aria Jaya Putra, dan teman – teman tercinta lainnya, yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang ikut membantu penulis dalam membuat Tugas Akhir ini.

Dengan seluruh kerendahan hati penulis harapkan kritik dan sarannya dalam penulisan ini, nantinya dapat memperbagus hasil tulisan ini. Akhir kata izinkan penulis mengucapkan terima kasih atas perhatiannya.

Bandung, 10 Februari 2020

Qinta Mutia Indri Dona

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Presentasi Makanan.....	5
C. Usulan Produk	6
D. Tinjauan Makanan	15
1. Tema Makanan	15
2. Usulan Resep	15
3. Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price	25
4. Daftar nilai nutrisi	34
5. Lokasi dan Waktu Penelitian	41
BAB II.....	41
PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI MAKANAN	41
A. Perencanaan Latihan Presentasi Makanan.....	41
1. Perencanaan Pelatihan Kerja dan <i>Time Table</i>	41
1. Daftar Peralatan Dan Bahan Baku	46
2. Matriks Perencanaan Latihan Pembuatan Makanan.....	48
3. Persiapan Makanan	50
B. Pelatihan Membuat Makanan.....	52
C. Kendala dan Hambatan	60
BAB III.....	62
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	62
A. Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	62
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	63
C. Evaluasi oleh Penguji Sidang	71
BAB IV.....	72
KESIMPULAN DAN SARAN	72
A. Kesimpulan.....	72
B. Saran	73

DAFTAR PUSTAKA	74
BIODATA	75

DAFTAR TABEL

TABEL 1 USULAN RESEP SALA LAUAK.....	16
TABEL 2 USULAN RESEP ASAM PADEH LAUAK	17
TABEL 3 USULAN RESEP DENDENG BALADO	18
TABEL 4 USULAN RESEP SAMBA LADO TANAK	19
TABEL 5 USULAN RESEP NASI PUTIH	20
TABEL 6 USULAN RESEP GULAI TOCO	20
TABEL 7 USULAN RESEP SAMBA LADO GACA.....	21
TABEL 8 USULAN RESEP SAMBA LADO IJAU	22
TABEL 9 USULAN RESEP RAKIK KAPITIANG.....	22
TABEL 10 USULAN RESEP SAMBAREH	23
TABEL 11 USULAN RESEP PINYARAM.....	24
TABEL 12 <i>RECIPE COSTING</i> SALA LAUAK.....	26
TABEL 13 <i>RECIPE COSTING</i> ASAM PADEH LAUAK	27
TABEL 14 <i>RECIPE COSTING</i> DENDENG BALADO	27
TABEL 15 <i>RECIPE COSTING</i> SAMBA LADO TANAK.....	28
TABEL 16 <i>RECIPE COSTING</i> NASI PUTIH.....	28
TABEL 17 <i>RECIPE COSTING</i> GULAI TOCO	29
TABEL 18 <i>RECIPE COSTING</i> SAMBA LADO GACA.....	31
TABEL 19 <i>RECIPE COSTING</i> SAMBA LADO IJAU	31
TABEL 20 <i>RECIPE COSTING</i> RAKIK KAPITIANG.....	32
TABEL 21 <i>RECIPE COSTING</i> SAMBAREH.....	32
TABEL 22 <i>RECIPE COSTING</i> PINYARAM.....	33
TABEL 23 PENGHITUNGAN <i>SELLING PRICE</i>	33
TABEL 24 KANDUNGAN GIZI SALA LAUAK	34
TABEL 25 KANDUNGAN GIZI ASAM PADEH LAUAK.....	35
TABEL 26 KANDUNGAN GIZI DENDENG BALADO.....	36
TABEL 27 KANDUNGAN GIZI SAMBA LADO TANAK	36
TABEL 28 KANDUNGAN GIZI NASI PUTIH	37
TABEL 29 KANDUNGAN GIZI GULAI TOCO	37
TABEL 30 KANDUNGAN GIZI SAMBA LADO GACA	38
TABEL 31 KANDUNGAN GIZI SAMBA LADO IJAU	39
TABEL 32 KANDUNGAN GIZI RAKIK KAPITIANG	39
TABEL 33 KANDUNGAN GIZI SAMBAREH	40
TABEL 34 KANDUNGAN GIZI PINYARAM	41
TABEL 35 PERENCANAAN KERJA SALA LAUAK	42
TABEL 36 PERENCANAAN KERJA ASAM PADEH LAUAK.....	42
TABEL 37 PERENCANAAN KERJA DENDENG BALADO	42

TABEL 38 PERENCANAAN KERJA SAMBA LADO TANAK	43
TABEL 39 PERENCANAAN KERJA NASI PUTIH	43
TABEL 40 PERENCANAAN KERJA GULAI TOCO.....	43
TABEL 41 PERENCANAAN KERJA SAMBA LADO GACA	44
TABEL 42 PERENCANAAN KERJA SAMBA LADO IJAU	44
TABEL 43 PERENCANAAN KERJA RAKIK KAPITIANG	44
TABEL 44 PERENCANAAN KERJA SAMBAREH	44
TABEL 45 PERENCANAAN KERJA PINYARAM	45
TABEL 46 <i>TIME TABLE</i> LATIHAN PRESENTASI MAKANAN.....	45
TABEL 47 DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN.....	46
TABEL 48 DAFTAR BAHAN BAKU.....	47
TABEL 49 MATRIKS PERNCANAAN LATIHAN PEMBUATAN MAKANAN (` menit).....	49
TABEL 50 PERSIAPAN MAKANAN DI LUAR RUANG UJI	50
TABEL 51 PERSIAPAN MAKANAN DI DALAM RUANG UJI	51
TABEL 52 PROSES PEMBUATAN SALA LAUAK.....	52
TABEL 53 PROSES PEMBUATAN ASAM PADEH LAUAK.....	53
TABEL 54 PROSES PEMBUATAN DENDENG BALADO	53
TABEL 55 PROSES PEMBUATAN SAMBA LADO TANAK	55
TABEL 56 PROSES PEMBUATAN NASI.....	55
TABEL 57 PROSES PEMBUATAN GULAI TOCO	56
TABEL 58 PROSES PEMBUATAN SAMBA LADO GACA	57
TABEL 59 PROSES PEMBUATAN SAMBA LADO IJAU	58
TABEL 60 PROSES PEMBUATAN RAKIK KAPITIANG.....	58
TABEL 61 PROSES PEMBUATAN SAMBAREH	59
TABEL 62 PROSES PEMBUATAN PINYARAM	60

DAFTAR PUSTAKA

- B., L. (2011, 06 Saturday). *Standard Recipe*. Retrieved From Basic Kitchen Knowledge: [Http://Lasiamana.Blogspot.Com](http://Lasiamana.Blogspot.Com)
- Betty Ayu Noviani, S. (2016). *Hospitality Culinary*. Yogyakarta.
- Dr. Jagmohan Negi, D. (2013). *FOOD PRESENTATION TECHNIQUES (Garnishing And Decoration)*. New Dehli: S. CHAND & COMPANY PVT. LTD.
- Kisah, I. (2012, 06 Jumat). *Rijsttafel, Budaya Menikmati Makanan Indonesia*. Retrieved From Harumnamanya: [Http://Harumnamanya.Blogspot.Com/2012/06/Rijsttafel-Budaya-Menikmati-Makanan.Html#!/Tcmbck](http://Harumnamanya.Blogspot.Com/2012/06/Rijsttafel-Budaya-Menikmati-Makanan.Html#!/Tcmbck)
- Mulyadi. (2005). *Akuntansi Biaya Edisi 5*.
- Negi, D. J. (2013). *Food Presentation Technique (Garnish And Decoration)*.
- Pariaman, B. P. (2019). *Jumlah Wisatawan Kota Pariaman 2010 - 2017*. Retrieved From Badan Pusat Statistik: [Https://Pariamankota.Bps.Go.Id/DynamicTable/2018/09/12/243/Jumlah-Wisatawan-Kota-Pariaman-2010-2017](https://Pariamankota.Bps.Go.Id/DynamicTable/2018/09/12/243/Jumlah-Wisatawan-Kota-Pariaman-2010-2017)
- PARIAMAN, D. K. (2018). *Profil Geografis*. Retrieved From Pariamankota.Go.Id: [Https://Pariamankota.Go.Id/Profil/Kategori?Id=4](https://Pariamankota.Go.Id/Profil/Kategori?Id=4)

Rahman, F. (2011). *Rijsttafel*.

William R. Forte, H. O. (2016). *Gizi*.