

**ANEKA SAJIAN KULINER KOTA MEDAN SUMATERA UTARA**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Tugas Akhir

Program Diploma III Manajemen Tata Boga

Tahun Akademik 2019/2020



Oleh :

RIVALDY JONATHAN

Nomor Induk : 201621569

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

**2020**


LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

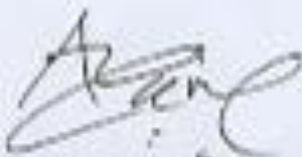
**Aneka Sajjian Kuliner Kota Medan Sumatera Utara**

NAMA : Rivaldy Jonathan  
NIM : 201621569  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing I,

  
R. Sondjuna Ali Suganda, S.Sos., MM,  
NIP. 19730322.200502.1.001

Pembimbing II,

  
Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par,  
NIP. 19760420.200605.2.002

Bandung, 12 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



## SURAT PERNYATAAN MAHASISWA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rivaldy Jonathan

Tempat/Tanggal Lahir: Jakarta / 13 Juli 1998

NIM : 201621569

Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir / Projek Akhir / Skripsi yang berjudul : **ANEKA SAJIAN KULINER KOTA MEDAN SUMATERA UTARA** ini adalah merupakan hasil karya dan penelitian saya sendiri, bukan merupakan penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang lain, atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku di dalam masyarakat keilmuan, kecuali arahan pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/ Projek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah tertulis atau di publikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan di cantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran diatas 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 naskah 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 sebagai mestinya.

Bandung, 12 Februari 2020

Yang membuat pernyataan



Rivaldy Jonathan

NIM : 201621569

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan kasih-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “ANEKA SAJIAN KULINER KOTA MEDAN SUMATERA UTARA”.

Tujuan dan kegunaan 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 dapat terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Ibu Ayu Nurwitasari S.AP., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Jurusan Manajemen Tata Boga.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. selaku Pembimbing I yang telah membimbing dan banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

5. Ibu Ayu Nurwitasari S.AP., MM.Par. selaku Pembimbing II yang telah berkenan meluangkan waktu serta saran dalam membantu penulis hingga selesai Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen dan Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
7. Keluarga besar yang selalu mendukung, terutama kedua orang tua yang selalu mencintai dan memberi masukan serta doa.
8. Teman-teman kelas MTB 6B atas kebersamaan yang telah dilewati selama ini.
9. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang turut membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, baik sistematika maupun isinya. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak dengan senang hati. Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bandung, Februari 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
SURAT PERNYATAAN MAHASISWA.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
BAB 1 .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1. Latar Belakang Penelitian.....	1
2. Tujuan.....	3
a. Tujuan Formal .....	3
b. Tujuan operasional .....	3
3. Usulan Produk.....	4
a. Rujak Kolam .....	4
b. Soto Medan .....	5
c. Serundeng .....	6
d. Udang Tauco.....	6
e. Teri Tempe Kacang.....	7
f. Nasi Putih.....	7
g. Saksang Daging Sapi .....	8
h. Daun Ubi Tumbuk .....	8
i. Sambal Tuktuk.....	9
j. Pancake Durian.....	9
4. Tinjauan Produk.....	11
a. Standard Recipe .....	13
b. Purchasing List .....	27
c. Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price.....	29
d. Nilai gizi ( <i>Nutritive Value</i> ) .....	42
BAB II.....	51
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	51
1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	51
a. Working plan (Rencana Kerja) .....	51

b. <i>Time Table</i> .....	57
c. Daftar Kebutuhan Alat .....	59
d. Daftar Kebutuhan Bahan Pangan .....	60
2. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	61
3. Kendala dalam Latihan Presentasi Produk .....	74
<b>BAB III</b> .....	75
<b>PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK</b> .....	75
1. Persiapan / <i>Mise en Place</i> Pelaksanaan Presentasi Produk .....	75
2. Proses Kegiatan Presentasi Produk .....	78
3. Evaluasi Tim Penguji .....	82
<b>BAB IV</b> .....	83
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	83
1. Kesimpulan .....	83
2. Saran .....	84
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	85
<b>BIODATA PENULIS</b> .....	87

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Rujak Kolam .....	5
Gambar 2 Sketsa Soto Medan .....	5
Gambar 3 Sketsa Serundeng .....	6
Gambar 4 Sketsa Udang Tauco .....	6
Gambar 5 Sketsa Tempe Teri Kacang .....	7
Gambar 6 Sketsa Nasi Putih .....	7
Gambar 7 Sketsa Saksang Daging Sapi .....	8
Gambar 8 Sketsa Daun Ubi Tumbuk .....	9
Gambar 9 Sketsa Sambal Tuktuk .....	9
Gambar 10 Sketsa Pancake Durian .....	10



## DAFTAR TABEL

Tabel 1 <i>STANDARD RECIPE</i> RUJAK KOLAM.....	14
Tabel 2 <i>STANDARD RECIPE</i> SOTO MEDAN.....	15
Tabel 3 <i>STANDARD RECIPE</i> SAMBAL RAWIT HIJAU .....	17
Tabel 4 <i>STANDARD RECIPE</i> PERKEDEL KENTANG.....	18
Tabel 5 <i>STANDARD RECIPE</i> SERUNDENG.....	19
Tabel 6 <i>STANDARD RECIPE</i> UDANG TAUCO .....	20
Tabel 7 <i>STANDARD RECIPE</i> TERI TEMPE KACANG .....	21
Tabel 8 <i>STANDARD RECIPE</i> NASI PUTIH.....	22
Tabel 9 <i>STANDARD RECIPE</i> SAKSANG DAGING SAPI.....	23
Tabel 10 <i>STANDARD RECIPE</i> DAUN UBI TUMBUK.....	24
Tabel 11 <i>STANDARD RECIPE</i> SAMBAL TUKTUK .....	25
Tabel 12 <i>STANDARD RECIPE</i> PANCAKE DURIAN .....	26
Tabel 13 <i>PURCHASE ORDER LIST</i> .....	28
Tabel 14 PERHITUNGAN BIAYA RUJAK KOLAM.....	31
Tabel 15 PERHITUNGAN BIAYA SOTO MEDAN .....	32
Tabel 16 PERHITUNGAN BIAYA SAMBAL RAWIT HIJAU .....	33
Tabel 17 PERHITUNGAN BIAYA PERKEDEL KENTANG.....	34
Tabel 18 PERHITUNGAN BIAYA SERUNDENG .....	35
Tabel 19 PERHITUNGAN BIAYA UDANG TAUCO.....	36
Tabel 20 PERHITUNGAN BIAYA TERI TEMPE KACANG .....	37
Tabel 21 PERHITUNGAN BIAYA NASI PUTIH.....	38
Tabel 22 PERHITUNGAN BIAYA SAKSANG DAGING SAPI .....	39
Tabel 23 PERHITUNGAN BIAYA DAUN UBI TUMBUK .....	40

<b>Tabel 24 PERHITUNGAN BIAYA SAMBAL TUKTUK.....</b>	<b>41</b>
<b>Tabel 25 PERHITUNGAN BIAYA <i>PANCAKE</i> DURIAN .....</b>	<b>41</b>
<b>Tabel 26 PERHITUNGAN BIAYA TOTAL UNTUK 1 SET MENU.....</b>	<b>42</b>
<b>Tabel 27 <i>NUTRITIVE VALUE</i> RUJAK KOLAM.....</b>	<b>43</b>
<b>Tabel 28 <i>NUTRITIVE VALUE</i> SOTO MEDAN.....</b>	<b>44</b>
<b>Tabel 29 <i>NUTRITIVE VALUE</i> SAMBAL RAWIT HIJAU .....</b>	<b>45</b>
<b>Tabel 30 <i>NUTRITIVE VALUE</i> PERKEDEL KENTANG.....</b>	<b>45</b>
<b>Tabel 31 <i>NUTRITIVE VALUE</i> SERUNDENG.....</b>	<b>46</b>
<b>Tabel 32 <i>NUTRITIVE VALUE</i> UDANG TAUCO.....</b>	<b>46</b>
<b>Tabel 33 <i>NUTRITIVE VALUE</i> TERI TEMPE KACANG .....</b>	<b>47</b>
<b>Tabel 34 <i>NUTRITIVE VALUE</i> NASI PUTIH.....</b>	<b>47</b>
<b>Tabel 35 <i>NUTRITIVE VALUE</i> SAKSANG DAGING SAPI.....</b>	<b>48</b>
<b>Tabel 36 <i>NUTRITIVE VALUE</i> DAUN UBI TUMBUK .....</b>	<b>48</b>
<b>Tabel 37 <i>NUTRITIVE VALUE</i> SAMBAL TUKTUK .....</b>	<b>49</b>
<b>Tabel 38 <i>NUTRITIVE VALUE</i> <i>PANCAKE</i> DURIAN .....</b>	<b>49</b>
<b>Tabel 39 <i>NUTRITIVE VALUE</i> TOTAL UNTUK 1 SET MENU.....</b>	<b>50</b>
<b>Tabel 40 <i>WORKING PLAN</i> RUJAK KOLAM .....</b>	<b>51</b>
<b>Tabel 41 <i>WORKING PLAN</i> SOTO MEDAN .....</b>	<b>51</b>
<b>Tabel 42 <i>WORKING PLAN</i> SAMBAL RAWIT HIJAU.....</b>	<b>52</b>
<b>Tabel 43 <i>WORKING PLAN</i> PERKEDEL KENTANG .....</b>	<b>52</b>
<b>Tabel 44 <i>WORKING PLAN</i> SERUNDENG .....</b>	<b>53</b>
<b>Tabel 45 <i>WORKING PLAN</i> UDANG TAUCO .....</b>	<b>53</b>
<b>Tabel 46 <i>WORKING PLAN</i> TERI TEMPE KACANG.....</b>	<b>53</b>
<b>Tabel 47 <i>WORKING PLAN</i> NASI PUTIH .....</b>	<b>54</b>

<b>Tabel 48</b> <i>WORKING PLAN</i> SAKSANG DAGING SAPI .....	54
<b>Tabel 49</b> <i>WORKING PLAN</i> DAUN UBI TUMBUK.....	54
<b>Tabel 50</b> <i>WORKING PLAN</i> SAMBAL TUKTUK.....	55
<b>Tabel 51</b> <i>WORKING PLAN</i> PANCAKE DURIAN.....	55
<b>Tabel 52</b> PERSIAPAN YANG DILAKUKAN DI RUMAH .....	56
<b>Tabel 53</b> KEGIATAN YANG DILAKUKAN DI RUANG UJI.....	57
<b>Tabel 54</b> <i>TIME TABLE</i> .....	58
<b>Tabel 55</b> DAFTAR KEBUTUHAN ALAT .....	59
<b>Tabel 56</b> DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN PANGAN.....	60
<b>Tabel 57</b> UJI COBA RUJAK KOLAM.....	62
<b>Tabel 58</b> UJI COBA SOTO MEDAN.....	63
<b>Tabel 59</b> UJI COBA SERUNDENG.....	66
<b>Tabel 60</b> UJI COBA UDANG TAUCO.....	67
<b>Tabel 61</b> UJI COBA TERI TEMPE KACANG .....	68
<b>Tabel 62</b> UJI COBA NASI PUTIH.....	69
<b>Tabel 63</b> UJI COBA SAKSANG DAGING SAPI.....	70
<b>Tabel 64</b> UJI COBA DAUN UBI TUMBUK .....	71
<b>Tabel 65</b> UJI COBA SAMBAL TUKTUK.....	72
<b>Tabel 66</b> UJI COBA <i>PANCAKE</i> DURIAN .....	73
<b>Tabel 67</b> DOKUMENTASI KEGIATAN .....	80

## DAFTAR PUSTAKA

- April, A. (t.thn.). *Sambal Cabe Rawit Ijo*. Diambil kembali dari Cookpad: [https://cookpad.com/id/resep/10529797-sambal-cabe-rawit-ijo?via=search&search\\_term=sambal%20hijau%20cabe%20rawit](https://cookpad.com/id/resep/10529797-sambal-cabe-rawit-ijo?via=search&search_term=sambal%20hijau%20cabe%20rawit)
- Cara Menyusun Rencana Kerja*. (t.thn.). Diambil kembali dari wikiHow: <https://id.wikihow.com/Menyusun-Rencana-Kerja>
- Dwi. (2018, November 16). *Resep Sayur : Sayur Daun Ubi Tumbuk, Hidangan Khas Sumatra Utara yang Super Nikmat*. Diambil kembali dari Sajian Sedap: <https://sajiansedap.grid.id/read/10993647/resep-sayur-sayur-daun-ubi-tumbuk-hidangan-khas-sumatra-utara-yang-super-nikmat?page=all>
- Dwi. (2019, March 1). *Resep Pancake Durian Khas Medan yang Lembut dan Harum Ini Pasti Bisa Dibuat di Rumah*. Diambil kembali dari Sajian Sedap: <https://sajiansedap.grid.id/read/101649958/resep-pancake-durian-khas-medan-yang-lembut-dan-harum-ini-pasti-bisa-dibuat-di-rumah?page=all>
- Lubis, O. (2019, April 28). *Enaknya 4 Resep Sambal Khas dari Sumatera Ini, Dijamin Bikin Nagih*. Diambil kembali dari IDN Times: <https://www.idntimes.com/food/recipe/hasanah-lubis/resep-sambal-khas-dari-sumatera-ini-c1c2/full>
- Luthfiyyah, A. (t.thn.). *Resep Soto Medan*. Diambil kembali dari Resep Koki: <https://www.resepkoki.id/resep-soto-medan/>
- Makarim, S. (t.thn.). *Kering Tempe Teri Medan Kacang Tanah Renyah Tahan Lama*. Diambil kembali dari Cookpad: <https://cookpad.com/id/resep/5369415-kering-tempe-teri-medan-kacang-tanah-renyah-tahan-lama>
- Resep Saksang, Menu yang Biasa Disajikan di Pernikahan Batak*. (2017, December 1). Diambil kembali dari Femina: <https://www.femina.co.id/daging/resep-saksang>
- Udang Tauco Medan*. (2019). Diambil kembali dari Pesona: <https://www.pesona.co.id/article/udang-tauco-medan->
- Wijayanti, E. (2018, December 27). *Resep Perkedel Kentang Favorit*. Diambil kembali dari Fimela: <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3857794/resep-perkedel-kentang-favorit>
- Wiki, M. (2019, March 31). *Daun Ubi Tumbuk*. Diambil kembali dari Wikipedia: [https://id.wikipedia.org/wiki/Daun\\_ubi\\_tumbuk](https://id.wikipedia.org/wiki/Daun_ubi_tumbuk)
- Wiki, M. (2019, October 5). *Kota Medan*. Diambil kembali dari Wikipedia: [https://id.wikipedia.org/wiki/Kota\\_Medan#Demografi](https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Medan#Demografi)

- Wiki, M. (2019, April 11). *Panekuk Durian*. Diambil kembali dari Wikipedia: [https://id.wikipedia.org/wiki/Panekuk\\_durian](https://id.wikipedia.org/wiki/Panekuk_durian)
- Wiki, M. (2019, October 4). *Sumatra Utara*. Diambil kembali dari Wikipedia: [https://id.wikipedia.org/wiki/Sumatra\\_Utara#Geografi](https://id.wikipedia.org/wiki/Sumatra_Utara#Geografi)
- Wiki, M. (2019, February 11). *Timetable (Disambiguation)*. Diambil kembali dari Wikipedia: [https://en.wikipedia.org/wiki/Timetable\\_\(disambiguation\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Timetable_(disambiguation))
- Wiki, M. (t.thn.). *Saksang*. Diambil kembali dari Wikipedia: <https://id.wikipedia.org/wiki/Saksang>
- Wiki, M. (t.thn.). *Sambal Tuktuk*. Diambil kembali dari Wikipedia: [https://id.wikipedia.org/wiki/Sambal\\_Tuktuk](https://id.wikipedia.org/wiki/Sambal_Tuktuk)
- Williams, L. (2012, May 31). *Rujak Medan (Medan Fruit Salad)*. Diambil kembali dari Indonesian Medan Food: <http://indonesian-medan-food.blogspot.com/2012/05/rujak-medan-medan-fruit-salad.html>
- Williams, L. (2014, July 3). *Serundeng (Spiced Grated Coconut)*. Diambil kembali dari Indonesian Medan Food: <http://indonesian-medan-food.blogspot.com/2014/07/serundeng-spiced-grated-coconut.html>