

**PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER
MANDAILING NATAL, SUMATERA UTARA**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

HADI MULIA WARMAN

Nomor Induk Mahasiswa : 2020406044

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER**

**POLITEKNIK
PARIWISATA NHI
BANDUNG**

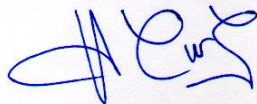
2024

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER MANDAILING NATAL, SUMATERA UTARA

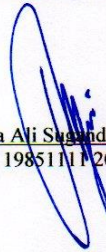
NAMA : Hadi Mulia Warman
NIM : 2020406044
JURUSAN : Perhotelan
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19851111 201101 2 017

Bandung, 17 Oktober 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Hadi Mulia Warman
Tempat/Tanggal Lahir : Padangsidempuan, 12 November 2002
NIM : 2020406044
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER MANDAILING NATAL, 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 Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 23 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,

Hadi Mulia Warman

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER
MANDAILING NATAL, SUMATERA UTARA

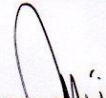
NAMA : Hadi Mulia Warman
NIM : 2020406044
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner (SKU)

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



R. Sondjaha Al. Supanda, S.Sos., MM.Par
NIP. 19720322 200502 1 001

Penguji I,



Dr. Cecep Ucu Rakhman, MM.
NIP. 19761229 200802 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 4 Agustus 2024

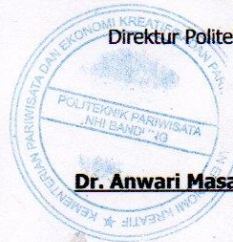
Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kita panjatkan kepada Allah SWT. Tuhan Yang Maha Esa dan Maha Pengasih yang memberikan penulis kesehatan dan kesempatan dalam pengerjaan tugas akhir dengan judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER MANDAILING NATAL, SUMATERA UTARA”**.

Tujuan dari penulisan ini ialah untuk memenuhi persyaratan akademik kelulusan studi Diploma III Seni Kuliner pada Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Pada proses penulisan naskah tugas akhir ini, terima kasih yang sangat besar dari penulis kepada orang tua penulis karena telah mendukung dan merestui penulis sehingga dapat menyelesaikan studi ini secara tepat waktu. Disini penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih untuk pihak yang menolong penulis pada proses penyelesaian tugas akhir ini, kepada yang terhormat :

1. Bapak. Dr. Anwari Masatiff, M.M.Par.,CEE selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par.,CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin., STT.Par., MM.Par. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Ibu Nur Komariah, S.Sos., M.M. selaku Dosen Pembimbing I, yang membantu dan meluangkan waktu, saran dan ilmunya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., M.M.PAR. selaku Dosen Pembimbing II, yang membantu dan meluangkan waktu, saran dan ilmunya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Kepada Cheprindiz yang selalu ada dan siap membantu pada saat susah maupun senang.
8. Kepada Nyimas Dinda Genesia karena senantiasa menemani penulis dalam penulisan Tugas Akhir.
9. Kepada Chef Mulyadi Djunaedi yang telah menjadi mentor dan banyak membantu dalam pengerjaan sidang penulis.
10. Seluruh jajaran yang tidak bisa di sebutkan namanya satu persatu, menolong dan membimbing untuk penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari dan memahami bahwa dimana Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna. Penulis berharap dengan naskah tugas akhir ini bisa bermanfaat bagi pembacanya, terutama Mahasiswa Politeknik Pariwisata NHI Bandung, untuk referensi menu kuliner Indonesia.

Bandung, Juli 2024

Hadi Mulia Warman

2020406044

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	5
- 1.2.1 Tujuan Formal.....	5
- 1.2.2 Tujuan Operasional	6
1.3 Usulan Makanan	7
- 1.3.1 List Menu	7
1.4 Tinjauan Masakan.....	8
- 1.4.1 Tema Masakan	8
1.5 Penjelasan Menu	9
- Sambal Tuk Tuk.....	9
- Sayur Tauco	10
- Holat Ikan Mas.....	10
- Rondang Itik.....	11
- Toge Panyabungan.....	12
- Kopi Takar Mandailing.....	12
1.6 Usulan Resep	13
1.7 Recipe cost dan Selling Price.....	30
1.8 Daftar Nilai Gizi dan Nutrisi.....	37
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	42
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	42
2.2 Working Plan	42
2.3 Time Table	46
2.4 Daftar Alat dan Bahan Baku	48
2.5 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	52
2.6 Kendala Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	59
DAFTAR PUSTAKA	667

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Resep Sambal Tuk Tuk.....	14
Tabel 2 Resep Sayur Tauco.....	16
Tabel 3 Ikan Mas Holat.....	18
Tabel 4 Rondang Itik.....	21
Tabel 5 Toge Panyabungan.....	24
Tabel 6 Kopi Takar Mandailing.....	28
Tabel 7 <i>Recipe Costing</i> Sambal Tuk Tuk	31
Tabel 8 <i>Recipe Costing</i> Sayur Tauco	32
Tabel 9 <i>Recipe Costing</i> Ikan Mas Holat	33
Tabel 10 <i>Recipe Costing</i> Rondang Itik	33
Tabel 11 <i>Recipe Costing</i> Toge Panyabungan	35
Tabel 12 <i>Recipe Costing</i> Kopi Takar Mandailing.....	36
Tabel 13 Kandungan Gizi Sambal Tuk Tuk	38
Tabel 14 Kandungan Gizi Sayur Tauco	38
Tabel 15 Kandungan Gizi Holat Ikan Mas	39
Tabel 16 Kandungan Gizi Rondang Itik	39
Tabel 17 Kandungan Gizi Toge Panyabungan.....	40
Tabel 18 Kandungan Gizi Kopi Takar Mandailing.....	41
Tabel 19 Working plan.....	43
Tabel 20 Matrik Perencanaan Pembuatan Produk	45
Tabel 21 Time Table Sebelum Sidang.....	47
Tabel 22 Daftar Alat.....	48
Tabel 23 Daftar Bahan Baku.....	50
Tabel 24 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk Sambal Tuk Tuk.....	53
Tabel 25 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk Sayur Tauco	54
Tabel 26 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk Ikan Mas Holat.....	56
Tabel 27 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk Rondang Itik	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Sambal Tuk Tuk	9
Gambar 2. Sayur Tauco.....	10
Gambar 3. Holat Ikan Mas	11
Gambar 4. Rondang Itik.....	12
Gambar 5. Toge Panyabungan	12
Gambar 6. Kopi Takar Mandailing	13

DAFTAR PUSTAKA

- Anon. (2017, 01 01). *Toge Panyabungan*. Retrieved from <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/>:
<https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailTetap=452>
- BANK INDONESIA. (2018). Penelitian KPJU Unggulan UMKM Provinsi Sumatera Utara. *KABUPATEN MANDAILING NATAL*, 43-45.
- Irawan, R. Y. (2017). PENGARUH DINING EXPERIENCE TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI THE PEAK RESORT. *repository.upi.edu*, 11-15.
- Kusnandar, V. B. (2022, 04 05). *Pemeluk Islam di Mandailing Natal Terbesar di Sumatera Utara pada 2021*. Retrieved from databoks: <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/04/05/pemeluk-islam-di-mandailing-natal-terbesar-di-sumatera-utara-pada-2021>
- Marga Mandailing. (2018, 08 -). Retrieved from p2k.stekom: https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Marga_Mandailing
- Setyaningrum, P. (2021, 12 21). *Sejarah, Asal Nama, dan Budaya Mandailing Natal*. Retrieved from KOMPAS: <https://medan.kompas.com/read/2021/12/21/160816178/sejarah-asal-nama-dan-budaya-mandailing-natal?page=all#:~:text=Asal%20Nama%20Mandailing%20Natal&text=Dikutip%20dari%20dari%20laman%20resmi,pelabuhan%20Natal%20di%20Benua%20Afrika>.