

**PRESENTASI PRODUK**  
**RAGAM SAJIAN KULINER KABUPATEN AGAM**  
**SUMATERA BARAT**  
**TUGAS AKHIR**

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



**Oleh :**

**ALDRIAL MARDAYANTO**  
**Nomor Induk : 201722094**

**PROGRAM STUDI**  
**MANAJEMEN TATA BOGA**  
**JURUSAN HOSPITALITI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA**  
**NHI BANDUNG**  
**2020**

## LEMBAR PENGESAHAN


JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Ragam Sajian Kuliner Kabupaten Agam, Sumatera Barat

NAMA : Aldrial Mardayanto  
NIM : 201722094  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga  
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd.  
NIP. 19630302 199503 1 001



Mandradhitya Kusuma Putra, M.Sc.  
NIP. 19851224 201101 1 010

Bandung, 28 Agustus 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc

NIP.19710506 199803 1 001



Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Aldrial Mardayanto  
Tempat/Tanggal Lahir : Cianjur, 22 Maret 1996  
NIM : 201722094  
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **RAGAM SAJIAN KULINER KABUPATEN AGAM, SUMATERA BARAT** 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, 2 September 2020

Yang membuat pernyataan,



**Aldrial Mardavanto**  
NIM 201722094

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“RAGAM SAJIAN KULINER KABUPATEN AGAM, SUMATERA BARAT”**

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.
5. Bapak Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd. selaku Pembimbing I yang telah memberi saran dalam membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, M.Sc. selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

7. Seluruh Dosen, Staff Pengajar dan Karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Bapak Agus Tami yang telah bersedia menjadi narasumber serta membantu dalam penyusunan Tugas Akhir 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 kata sempurna , baik dalam sistematika maupun isinya. Maka untuk 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.

Bandung, Agustus 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>BAB 1</b> .....	1
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	1
<b>1.2 Tujuan</b> .....	5
<b>1.3 Usulan Produk Makanan</b> .....	6
<b>1.3.1 Penjelasan Makanan</b> .....	7
<b>1.4 Tinjauan Masakan</b> .....	12
<b>1.4.1 Tema Masakan</b> .....	12
<b>1.4.2 Jenis Masakan</b> .....	14
<b>1.4.3 Usulan Resep</b> .....	23
<b>1.4.3 <i>Purchasing List</i></b> .....	34
<b>1.4.4 <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i></b> .....	36
<b>1.4.4 Daftar Nilai Nutrisi</b> .....	45
<b>1.4.5 Lokasi dan Waktu Penelitian</b> .....	51
<b>BAB II</b> .....	54
<b>PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</b> .....	54
<b>2.1 Perencanaan Latihan <i>Food Presentation</i></b> .....	54
<b>2.1.1 <i>Working Plan</i></b> .....	54
<b>2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk</b> .....	59
<b>2.1.3 <i>Time Table</i></b> .....	61
<b>2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat Dapur</b> .....	62
<b>2.1.6 Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan</b> .....	63
<b>2.1.7 Kendala Pelaksanaan Presentasi Masakan</b> .....	72
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</b> .....	73
<b>3.1 Proses Kegiatan Persiapan Presentasi Produk</b> .....	73
<b>3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk</b> .....	74
<b>3.3 Evaluasi menurut Tim Penguji</b> .....	80
<b>BAB IV</b> .....	81

<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	81
<b>4.1 Kesimpulan</b> .....	81
<b>4.2 Saran</b> .....	82
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1 Nasi Putih.....	24
TABEL 2 Paragede.....	24
TABEL 3 Asam Limbek Masiak.....	25
TABEL 4 Gulai Cubadak.....	26
TABEL 5 Rendang Jariang.....	28
TABEL 6 Ayam Pop.....	29
TABEL 7 Itiak Lado Mudo.....	30
TABEL 8 Sambal Lado Mudo.....	32
TABEL 9 Teh Talua.....	33
TABEL 10 Purchase Order List.....	34
TABEL 11 Recipe Costing Nasi Putih.....	37
TABEL 12 Recipe Costing Paragede.....	38
TABEL 13 Recipe Costing Asam Limbek Masiak.....	38
TABEL 14 Recipe Costing Gulai Cubadak.....	39
TABEL 15 Recipe Costing Rendang Jariang.....	40
TABEL 16 Recipe Costing Ayam Pop.....	41
TABEL 17 Recipe Costing Itiak Lado Mudo.....	42
TABEL 18 Recipe Costing Sambal Lado Mudo.....	43
TABEL 19 Recipe Costing Teh Talua.....	43
TABEL 20 Perhitungan Selling Price.....	44
TABEL 21 Kandungan Gizi Nasi Putih.....	45
TABEL 22 Kandungan Gizi Paragede.....	46
TABEL 23 Kandungan Gizi Asam Limbek Masiak.....	46
TABEL 24 Kandungan Gizi Gulai Cubadak.....	47
TABEL 25 Kandungan Gizi Rendang Jariang.....	48
TABEL 26 Kandungan Gizi Ayam Pop.....	48
TABEL 27 Kandungan Gizi Itiak Lado Mudo.....	49
TABEL 28 Kandungan Gizi Sambal Lado Mudo.....	50
TABEL 29 Kandungan Gizi Teh Talua.....	50
TABEL 30 Kandungan Kalori, Karbo, Protein & Lemak.....	51
TABEL 31 Working Plan Nasi Putih.....	54
TABEL 32 Working Plan Paragede.....	56
TABEL 33 Working Plan Asam Limbek Masiak.....	56
TABEL 34 Working Plan Gulai Cubadak.....	56
TABEL 35 Working Plan Rendang Jariang.....	57
TABEL 36 Working Plan Ayam Pop.....	57
TABEL 37 Working Plan Itiak Lado Mudo.....	57
TABEL 38 Working Plan Sambal Lado Mudo.....	58
TABEL 39 Working Plan Teh Talua.....	58
TABEL 40 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	60
TABEL 41 Time Table Sebelum Sidang (H-1).....	61
TABEL 42 Time Table Saat Sidang.....	62



TABEL 43 Utensil List .....	62
TABEL 44 Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Nasi Putih .....	63
TABEL 45 Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Paragede .....	64
TABEL 46 Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Asam Limbek Masiak .....	65
TABEL 47 Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Gulai Cubadak .....	66
TABEL 48 Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Rendang Jariang .....	67
TABEL 49 Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Ayam Pop .....	68
TABEL 50 Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Itiak Lado Mudo .....	69
TABEL 51 Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Sambal Lado Mudo .....	70
TABEL 52 Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Teh Talua .....	71
TABEL 53 Dokumentasi Pelaksanaan Ujian Sidang .....	75

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 Nasi Putih .....	14
GAMBAR 2 Paragede .....	15
GAMBAR 3 Asam Limbek Masiak .....	16
GAMBAR 4 Gulai Cubadak .....	17
GAMBAR 5 Rendang Jariang.....	18
GAMBAR 6 Ayam Pop .....	19
GAMBAR 7 Itiak Lado Mudo .....	20
GAMBAR 8 Sambal Lado Mudo .....	21
GAMBAR 9 Teh Talua.....	22
GAMBAR 10 Persiapan Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	74
GAMBAR 11 Proses Pengambilan Video Memasak Main Course .....	74
GAMBAR 12 Proses Sidang Online Via Zoom.....	74
GAMBAR 13 Presentasi Masakan Kabupaten, Sumatera Barat.....	79
GAMBAR 14 Presentasi Hidangan Main Course Dalam Video Sidang .....	79

## DAFTAR PUSTAKA

- AgamKab. (2011, Agustus 17). *Profil*. Dipetik Maret 19, 2020, dari Agamkab: <https://www.agamkab.go.id/Agamkab/profil>
- Aispa, J. (2017, Oktober 25). *Mengenal Asal Usul Gulai Cubadak Makanan Sehat dari Sumatera Barat*. Dipetik Maret 10, 2020, dari Apasih: <http://www.apasih.web.id/mengenal-asal-usul-gulai-cubadak-makanan-sehat-dari-sumatera-barat-218.html>
- Antara News. (2008, April 21). *Nasi Kapau nan Mangimbau-imbau*. Dipetik Maret 19, 2020, dari Antaraneews: <https://www.antaraneews.com/berita/99822/nasi-kapau-nan-mangimbau-imbau>
- Ardiyanti. (2017, Juni 19). *Masakan Indonesia: Apa itu Perkedel?* Dipetik Maret 11, 2020, dari Galena: <https://www.galena.co.id/q/masakan-indonesia-apa-itu-perkedel>
- Betty Ayu Noviani, S. (2016, Agustus 29). *Mise en Place*. Dipetik Agustus 23, 2020, dari Hospitality Culinary: <https://hospitalitycullinary.wordpress.com/2016/08/29/mise-en-place/>
- Bunda Herly. (2016, Februari 26). *Sambalado Bagi Orang Minang*. Dipetik Maret 2011, 2020, dari Masakan Minangkabau Saisuak: <http://masakanminangkabausaisuak.blogspot.com/2016/02/sambalado-bagi-orang-minang.html>
- Dapur Rakyat. (2019, Agustus 22). *Gulai Jariang Muda*. Dipetik Maret 10, 2020, dari Ensiklopedi Dapur Rakyat: <http://ensiklopedi.dapurakyat.id/ensiklopedi/detail/13064>
- Epr. (2019, April 10). *Mengenal Makanan KAPAU asli Bukittingi*. Diambil kembali dari Newslink: <http://www.newslink.co.id/read/2458/megenal-makanan-kapau-asli-bukit-tinggi>
- Ervina, E. (2014, Mei 24). *Teh Talua Minuman Penambah Stamina Lelaki Minang*. Dipetik Maret 11, 2020, dari Merdeka: <https://m.merdeka.com/peristiwa/teh-talua-minuman-penambah-stamina-lelaki-minang.html>
- Femia, N. (2015, Juni 24). *Nagari Salingkuangan Adat*. Dipetik Juni 25, 2020, dari Kompasiana: [www.kompasiana.com/amp/nadiia.femia.lovely/nagari-salingkuangan-adat](http://www.kompasiana.com/amp/nadiia.femia.lovely/nagari-salingkuangan-adat)
- Fitrah, R. D. (2018, Januari 11). Perancangan Informasi Mengenai Rendang Minang Kabau Melalui Media Buku. *Masakan Tradisional Minangkabau Rendang*. Bandung, Jawa Barat, Indonesia: JBPTUNIKOMPP. Diambil kembali dari Elib Unikom.

- Herawati, H. (2013, Oktober 1). *Cara Membuat Rendang Jengkol Enak*. Dipetik Maret 15, 2020, dari Cara Buat Resep.
- Kampai, J. (2019, Mei 28). *Begini Cara Mengolah Itiak Lado Mudo Khas Ngarai Bukittinggi*. Dipetik Maret 10, 2020, dari Food Detik: <https://food.detik.com/berita-boga/d-4567826/begini-cara-mengolah-itiak-lado-mudo-khas-ngarai-bukittinggi>
- KBBI. (2012, Oktober 27). *Nasi*. Dipetik Maret 19, 2020, dari KBBI: <https://kbbi.web.id/nasi>
- Munasifah. (2007). *AYO MENGENAL INDONESIA SUMATRA 1*. Jakarta: CV Pamularis.
- Naven, R. (2009, Maret 2). *Standard Recipe*. Diambil kembali dari Scribd: <https://www.scribd.com/doc/12913547/Standard-Recipe>
- Navis Tour. (2018, Maret 5). *Menikmati Kuliner di Bukittinggi yang paling khas, Ayam Pop*. Dipetik Maret 24, 2020, dari Navistour: <https://navistour.com/menikmati-kuliner-di-bukittinggi-yang-paling-khas-ayam-pop/>
- Pesona Travel. (2018, Oktober 3). *Perbedaan Nasi Kapau dan Nasi Padang*. Dipetik Maret 10, 2020, dari Pesona Travel: <https://pesona.travel/keajaiban/589/perbedaan-nasi-kapau-dan-nasi-padang>
- Puspitasari, W. (2018, Oktober 22). *Pengertian Kuliner*. Dipetik Maret 10, 2020, dari Kulinerwinda: <https://kulinerwinda.wordpress.com/2018/10/22/pengertian-kuliner/>
- Putri, P. (2017, April 6). *Makan Bajamba Tradisi Makan Masyarakat Minangkabau*. Dipetik Maret 13, 2020, dari Bobo: <https://bobo.grid.id/read/08674094/makan-bajamba-tradisi-makan-masyarakat-minangkabau?page=all>
- Rahman, F. (2011). *Rijsttafel Budaya Kuliner Di Indonesia Masa Kolonial 1870 - 1942*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sari Bundo. (2018, Januari 18). *Resep Rahasia Sambal Ijo khas Rumah Makan Padang*. Dipetik Maret 16, 2020, dari Sari Bundo: <https://www.saribundo.biz/resep-rahasia-sambal-ijo-khas-rumah-makan-padang.html>
- Sari Bundo. (2019, Januari 25). *Asam Limbek Masiak, Makanan Khas Nagari Salareh*. Dipetik Maret 10, 2020, dari Saribundo: <https://www.saribundo.biz/asam-limbek-masiak-makanan-khas-nagari-salareh.html>
- SBS Food. (2008, Juli 1). *About Indonesiaan Food*. Dipetik Maret 19, 2020, dari SBS: <https://www.sbs.com.au/food/article/2008/07/01/about-indonesian-food>
- Sukardi, M. (2018, Oktober 14). *Asal Mula Nasi Bisa Jadi Makanan Pokok Kebanyakan Orang Indonesia*. Dipetik Maret 24, 2020, dari Okezone: <https://lifestyle.okezone.com/read/2018/10/12/298/1963384/asal-mula-nasi-bisa-jadi-makanan-pokok-kebanyakan-orang-indonesia>

sumbaragam. (2014, April 26). *Sejarah Kabupaten Agam*. Dipetik Maret 19, 2020, dari Sumbar Kemenag: <https://sumbar.kemenag.go.id/v2/post/23680/sejarah-kabupaten-agam.html>