

**SAJIAN KULINER KHAS KOTA SIBOLGA,
SUMATERA UTARA**

Tugas Akhir

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



Oleh:

Alvin Juan

Nomor Induk : 201722120

Program Studi
Manajemen Tata Boga

Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER KHAS KOTA SIBOLGA, SUMATERA UTARA

NAMA : Alvin Juan
NIM : 201722120
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,

Pembimbing II,


Irfansyah, SE., MM.


DR. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.

NIP 19600705 199203 1 001

Bandung, 9 September 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 : Alvin Juan
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta / 16 Juli 1999
NIM : 201722120
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“SAJIAN KULINER KHAS KOTA SIBOLGA, 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 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, 9 September 2020

Yang membuat pernyataan,



NIM 201722120

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karuniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Sajian Kuliner Khas Kota Sibolga, Sumatera Utara.”

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat akademis dalam menyelesaikan studi Program Diploma III pada Program Studi Manajemen Tata Boga, Jurusan Hospitaliti di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam menyusun Tugas Akhir ini penulis menghadapi banyak rintangan dan kesulitan, namun banyak pihak yang telah memberikan bantuan baik secara konten, teknis, moral dan spiritual. Oleh sebab itu penulis ingin mengucapkan terimakasih, terutama kepada Bapak dan Ibu tercinta, serta semua anggota keluarga besar penulis atas segala doa dan dukungan yang diberikan kepada penulis sehingga Tugas Akhir dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Pada kesempatan ini penulis juga mengucapkan terima kasih banyak kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam penulisan tugas akhir ini, terutama kepada yang terhormat:

1. Bapak Faisal, MM. Par, CHE., Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., Kepala Bagian Administrasi Akademik.
3. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga STP NHI Bandung.

4. Bapak Irfansyah, SE., MM., selaku pembimbing I yang telah memberikan waktu, saran dan motivasi dalam pembuatan Tugas Akhir dan perancangan menu sehingga penulis dapat menyelesaikannya tepat waktu.
5. Bapak DR. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc., selaku pembimbing II yang telah memberikan waktu, saran dan motivasi dalam pembuatan Tugas Akhir dan perancangan menu sehingga penulis dapat menyelesaikannya tepat waktu.
6. Ibu Lim Phek Soan, selaku keluarga dan narasumber.
7. Seluruh kerabat dan teman penulis yang telah memberikan motivasi, doa dan dukungan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari Tugas Akhir ini, baik dari materi maupun teknik penyajiannya, mengingat kurangnya pengetahuan dan pengalaman penulis. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

Akhir kata penulis ucapkan terima kasih dan semoga Tugas Akhir ini dapat memenuhi syarat untuk diajukan dalam ujian sidang di STP NHI Bandung. Semoga karya tulis ini juga bermanfaat bagi para pembaca.

Bandung, Agustus 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Presentasi Makanan	1
1.2 Tujuan Presentasi Makanan	4
1.3 Usulan Produk	5
1.3.1 Menu Presentasi	13
1.4 Tinjauan Produk Masakan Kuliner	14
1.4.1 Tema Presentasi Makanan	15
1.4.2 Jenis Produk yang akan Dipresentasikan	16
1.4.3 Usulan Resep Masakan Kota Sibolga	16
1.4.4 <i>Recipe costing, Dish Costing</i> dan <i>Selling Price</i>	28
1.4.5 Daftar Nilai Nutrisi dari Produk	36
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	41
1.5.1 Lokasi Penelitian.....	41
1.5.2 Waktu Penelitian.....	41
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	
PRODUK	42
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	42

2.1.1 <i>Working Plan</i>	42
2.1.2 <i>Time Table</i>	48
2.1.3 Daftar Kebutuhan Bahan dan Perbelanjaan (<i>Purchasing List</i>)	50
2.1.4 Kebutuhan Alat	53
2.1.5 Menu Makanan yang akan Disiapkan di Rumah.....	54
2.1.6 Menu Makanan yang akan Dibuat di Ruang Uji Sidang	55
2.1.7 Matrix Perencanaan Kerja	56
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	58
2.3 Kendala dan Hambatan.....	72
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK...	74
3.1 Persiapan / <i>Mise en Place</i>	74
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	75
3.3 Evaluasi / Hasil Masukan Tim.....	80
BAB IV SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	81
4.1 Simpulan.....	81
4.2 Rekomendasi.....	82
DAFTAR PUSTAKA.....	84

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Sketsa Nasi Putih	6
Gambar 1.2 Sketsa Mie Gomak	7
Gambar 1.3 Sketsa Ikan Panggang Pacak	8
Gambar 1.4 Sketsa Asam Padeh	9
Gambar 1.5 Sketsa Gulai Ayam Sibolga.....	10
Gambar 1.5 Sketsa Daun Singkong Tumbuk	10
Gambar 1.6 Sketsa Balado Bawang Batak	11
Gambar 1.7 Sketsa Nasi Tue	12
Gambar 1.8 Sketsa Soda Cap Badak	13

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Usulan Resep Nasi Putih.....	17
Tabel 1.2 Usulan Resep Mie Gomak.....	18
Tabel 1.3 Usulan Resep Ikan Panggang Pacak.....	20
Tabel 1.4 Usulan Resep Asam Padeh.....	22
Tabel 1.5 Usulan Resep Gulai Ayam Sibolga.....	23
Tabel 1.6 Usulan Resep Daun Singkong Tumbuk.....	24
Tabel 1.7 Usulan Resep Balado Bawang Batak.....	25
Tabel 1.8 Usulan Resep Nasi Tue.....	26
Tabel 1.9 Usulan Resep Soda Cap Badak.....	27
Tabel 1.10 <i>Recipe Costing, Dish Costing Dan Selling Price</i> Nasi Putih.....	30
Tabel 1.11 <i>Recipe Costing, Dish Costing Dan Selling Price</i> Mie Gomak...	30
Tabel 1.12 <i>Recipe Costing, Dish Costing Dan Selling Price</i> Ikan Panggang Pacak	31
Tabel 1.13 <i>Recipe Costing, Dish Costing Dan Selling Price</i> Asam Padeh...	32
Tabel 1.14 <i>Recipe Costing, Dish Costing Dan Selling Price</i> Gulai Ayam Sibolga.....	32
Tabel 1.15 <i>Recipe Costing, Dish Costing Dan Selling Price</i> Daun Singkong Tumbuk.....	33
Tabel 1.16 <i>Recipe Costing, Dish Costing Dan Selling Price</i> Balado Bawang Batak.....	34
Tabel 1.17 <i>Recipe Costing, Dish Costing Dan Selling Price</i> Nasi Tue.....	34

Tabel 1.18 <i>Recipe Costing, Dish Costing Dan Selling Price</i> Soda Cap Badak.....	35
Tabel 1.19 <i>Food Selling Price</i>	35
Tabel 1.20 Kandungan Gizi Nasi Putih.....	36
Tabel 1.21 Kandungan Gizi Mie Gomak.....	37
Tabel 1.22 Kandungan Gizi Ikan Panggang Pacak.....	37
Tabel 1.23 Kandungan Gizi Asam Padeh.....	38
Tabel 1.24 Kandungan Gizi Gulai Ayam Sibolga.....	39
Tabel 1.25 Kandungan Gizi Daun Singkong Tumbuk.....	39
Tabel 1.26 Kandungan Gizi Balado Bawang Batak.....	40
Tabel 1.27 Kandungan Gizi Nasi Tue.....	40
Tabel 1.28 Kandungan Gizi Soda Cap Badak.....	41
Tabel 2.1 <i>Working Plan</i> Nasi Putih	43
Tabel 2.2 <i>Working Plan</i> Mie Gomak	43
Tabel 2.3 <i>Working Plan</i> Ikan Panggang Pacak	44
Tabel 2.4 <i>Working Plan</i> Asam Padeh	45
Tabel 2.5 <i>Working Plan</i> Gulai Ayam Sibolga.....	45
Tabel 2.6 <i>Working Plan</i> Daun Singkong Tumbuk	46
Tabel 2.7 <i>Working Plan</i> Balado Bawang Batak	47
Tabel 2.8 <i>Working Plan</i> Nasi Tue	47
Tabel 2.9 <i>Working Plan</i> Soda Cap Badak	48
Tabel 2.10 <i>Time Table</i> Sebelum Sidang (H-1)	48
Tabel 2.11 <i>Time Table</i> Saat Sidang	49
Tabel 2.12 Daftar Kebutuhan Bahan dan Perbelanjaan	51

Tabel 2.13 Daftar Kebutuhan Alat	54
Tabel 2.14 Daftar Menu Makanan yang Disiapkan di Rumah	55
Tabel 2.15 Daftar Menu Makanan yang Dibuat di Ruang Uji Sidang.....	56
Tabel 2.16 Matrix Perencanaan Kerja	57
Tabel 2.17 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Nasi Putih.....	59
Tabel 2.18 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Mie Gopak.....	60
Tabel 2.19 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Ikan Panggang Pacak.....	62
Tabel 2.20 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Asam Padeh.....	64
Tabel 2.21 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Gulai Ayam Sibolga.....	66
Tabel 2.22 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Daun Singkong Tumbuk.....	68
Tabel 2.23 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Balado Bawang Batak.....	69
Tabel 2.24 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Nasi Tue.....	70
Tabel 2.25 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Soda Cap Badak.....	72
Tabel 3.1 <i>Mise en Place</i>	75
Tabel 3.2 Pelaksanaan Presentasi Produk.....	76

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, Sofjan. 2008.**Manajemen Produksi dan Operasi**. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta.
- Bartono,P.H dan Ruffino,E.M. 2005. Food Product Management di Hotel dan Restoran. Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Burton, R. M., & Obel, B. (2004). Strategic organizational diagnosis an design : The dynamics of fit, Third edition. New York: Springer Science + Business Media.
- Erni Apriana, 2019, Gulai ikan Sibolga. Terdapat pada https://cookpad.com/id/resep/7253589-gulai-ikan-sibolga?via=search&search_term=sibolga
- Haynes, Marion .E. (1994). Manajemen waktu untuk diri sendiri.(alih bahasa Heryanto G) Jakarta: Binarupa aksara.
- Karunia Saputra Hidayat, 2020, Pentingnya food cost dalam bisnis restoran. Diunduh dari <https://www.jurnal.id/id/blog/pentingnya-food-cost-dalam-bisnis-restoran/>
- <https://batakpost.com/2019/04/03/sejarah-asal-mula-kata-dan-kota-sibolga/>
- Nurhayati NST, 2020, Daun ubi tumbuk. Terdapat pada https://cookpad.com/id/resep/11885808-daun-ubi-tumbuk?via=search&search_term=daun%20ubi%20tumbuk%20ala%20tapanuli
- Dapur Elkaje, 2006, Ketan duren. Terdapat pada <https://dapurelkaje.wordpress.com/2006/03/06/ketan-duren/>
- <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/>
- <https://firdaus3.wordpress.com/2018/02/27/makanan-khas-sibolga/>

<https://food.detik.com/all-you-can-eat/d-1293323/kenalan-dengan-bawang-batak-yuk>

<http://www.foodreference.com/html/artfoodcost.html#:~:text=Although%20the%20actual%20food%20cost,the%20target%20percentage%20should%20be.&text=Potential%20food%20cost%20is%20a,restaurant%2C%20given%20the%20sales%20mix.>

<http://gurusyam.com/lezatnya-mie-gomak-makanan-tradisional-batak/>

<https://kumparan.com/kumparanfood/sejarah-dan-jenis-jenis-gulai-yang-khas-di-indonesia-1547526143548998279>

<https://lifestyle.okezone.com/read/2018/10/12/298/1963384/asal-mula-nasi-bisa-jadi-makanan-pokok-kebanyakan-orang-indonesia>

<https://resepkuiki.id/mengenal-lokio-cara-memilih-mengolahnya/>

<https://sibolgakota.go.id/home/sejarah-kota-sibolga/>

<https://sibolgakota.go.id/home/topografi-sibolga/>

<https://www.ceritasibolga.com/2016/08/nasi-tue-sebagai-tradisi-pesisir.html>

<https://www.farmasi-id.com/data-nutrisi>

<https://www.jurnal.id/id/blog/pentingnya-food-cost-dalam-bisnis-restoran/>

<https://www.pegipegi.com/travel/soda-cap-badak-minuman-legendaris-dari-pematang-siantar/>

<https://www.tripsavvy.com/indo-dutch-rijsttafel-buffet-1456894>

<https://www.vstech.com/food-service-management/what-is-recipe-standardization/>

[Sihar Harianja, 2016 , Nutrisi untuk bangsa. Terdapat pada https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Aktivitas-Lainnya/Lamak-Bana-Ikan-Panggang-Pacak-Sibolga,2016](https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Aktivitas-Lainnya/Lamak-Bana-Ikan-Panggang-Pacak-Sibolga,2016)

Gobataktv, 2019, Masak mie gomak goreng bumbu andaliman. Terdapat pada <https://www.youtube.com/watch?v=-tPTeOCLZBM>

Madebayu, 2010, Pengertian harga pokok makanan. Terdapat pada <http://madebayu.blogspot.com/2010/04/pengertian-harga-pokok-makanan.html>

Renradinata, Bukhari. 2019. Wisata Kuliner Masyarakat Pesisir di Kota Sibolga (Studi Etnografi Penjaja Makanan di Kawasan Sibolga Square). Medan: Universitas Sumatra Utara, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik.

Sudiara, Bagus Putu. 2006. *Tata Boga*. Jakarta: Depikbud Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah

Indry Hapsari, 2019, Sambal Bawang Batak. <https://cookpad.com/id/resep/7433824-sambal-bawang-rambutlokiobawang-batak>

Bunda Ghaida, 2019, Asam Padeh Ikan Tongkol. <https://resepkoki.id/resep/resep-asam-padeh-ikan-tongkol/>

Montagné, Prosper. Larousse Gastronomique. Jennifer Harvey Lang (ed.). New York: Crown, 1988. Second English edition

BIODATA PENULIS

A. Data Pribadi

Nama : Alvin Juan
Tanggal Lahir : 16 Juli 1999
Tempat Lahir : Jakarta
Agama : Katolik
Alamat Rumah : Taman Palem Lestari Blok C 10 No.25
RT/RW 008/005
Kel. Cengkareng Barat, Kec. Cengkareng
DKI Jakarta, 11730.
Email : alvinjuan99@yahoo.com

B. Data Orang Tua

Nama Ayah : Jonie
Pekerjaan Orang Tua : Wiraswasta
Agama : Buddha
Nama Ibu : Santaria Parlindungan
Pekerjaan Orang Tua : Wiraswata
Agama : Katolik
Alamat Orang Tua : Taman Palem Lestari Blok C 10 No.25
RT/RW 008/005
Kel. Cengkareng Barat, Kec. Cengkareng
DKI Jakarta, 11730.

C. Riwayat Pendidikan

Nama Sekolah	Tempat	Tahun	Keterangan
SD Dian Kasih	Jakarta	2006-2012	Lulus
SMP Citra Kasih	Jakarta	2012-2015	Lulus
SMA Citra Kasih	Jakarta	2015-2017	Lulus
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung	Bandung	2017-2020	Lulus

D. Pengalaman Kerja

Nama Perusahaan	Tempat	Tahun	Keterangan
Mandarin Oriental Kuala Lumpur	Malaysia	Maret 2019 – September 2019	Trainee Praktik Kerja Nyata

Sajian Kuliner Khas Kota Sibolga, Sumatera Utara

ORIGINALITY REPORT

15%

SIMILARITY INDEX

11%

INTERNET SOURCES

1%

PUBLICATIONS

10%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Submitted to Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung Student Paper	5%
2	id.scribd.com Internet Source	1%
3	text-id.123dok.com Internet Source	1%
4	Submitted to Fiji National University Student Paper	1%
5	today.line.me Internet Source	1%
6	www.pegipegi.com Internet Source	<1%
7	www.vstech.com Internet Source	<1%
8	id.wikipedia.org Internet Source	<1%
9	www.scribd.com	

Internet Source

<1%

10

www.alimentarium.org

Internet Source

<1%

11

pakukasih.blogspot.com

Internet Source

<1%

12

fr.scribd.com

Internet Source

<1%

13

www.tumbral.com

Internet Source

<1%

14

lpsdimataram.com

Internet Source

<1%

15

resepkoki.id

Internet Source

<1%

16

repository.stp-bandung.ac.id

Internet Source

<1%

17

gnews.online

Internet Source

<1%

18

repository.unika.ac.id

Internet Source

<1%

19

biologiaja.blogspot.com

Internet Source

<1%

20

www.kajianpustaka.com

Internet Source

<1%

21 dokumen.tips Internet Source <1%

22 www.sibolgakota.go.id Internet Source <1%

23 id.123dok.com Internet Source <1%

24 Submitted to Curtin University of Technology Student Paper <1%

25 repository.upi.edu Internet Source <1%

26 www.stmik-budidarma.ac.id Internet Source <1%

27 Submitted to Binus University International Student Paper <1%

28 repositori.usu.ac.id Internet Source <1%

29 jurnalmahasiswa.unesa.ac.id Internet Source <1%

30 repository.maranatha.edu Internet Source <1%

31 en.m.wikipedia.org Internet Source <1%

32 Submitted to Universitas International Batam

<1%

33

lingsarbersaudara.blogspot.com

Internet Source

<1%

34

Fanny Silooy, Henneke Pangkey. "Protection of Tondano Watershed and Plastic Waste Hazard to the Environment", JURNAL PERIKANAN DAN KELAUTAN TROPIS, 2019

Publication

<1%

35

www.gurupendidikan.co.id

Internet Source

<1%

36

www.kivarvpark.com

Internet Source

<1%

37

caramel-kue.blogspot.com

Internet Source

<1%

38

ismek.ist

Internet Source

<1%

39

www.coursehero.com

Internet Source

<1%

40

pt.scribd.com

Internet Source

<1%

41

eprints.undip.ac.id

Internet Source

<1%

42

dphhs.mt.gov

Internet Source

<1%

43

mademt16blogger.blogspot.com

Internet Source

<1%

44

www.bercerita.org

Internet Source

<1%

45

superummi.blogspot.com

Internet Source

<1%

46

medanpunya.co.id

Internet Source

<1%

47

foodanddrink12.blogspot.com

Internet Source

<1%

48

docplayer.info

Internet Source

<1%

49

ranggomtb16.blogspot.com

Internet Source

<1%

50

article.binus.ac.id

Internet Source

<1%

51

cookmary.blogspot.com

Internet Source

<1%

52

www.jajananuenak.com

Internet Source

<1%

53

www.kutaikartanegara.com

Internet Source

<1%

54 mitrawarungpangan.bgrlogistics.id <1 %
Internet Source

55 www.picluck.net <1 %
Internet Source

56 resmasak.blogspot.com <1 %
Internet Source

57 repository.uinsu.ac.id <1 %
Internet Source

58 docobook.com <1 %
Internet Source

59 cinta-dapur.blogspot.com <1 %
Internet Source

60 repository.ub.ac.id <1 %
Internet Source

61 www.rbmgitasantibangli.or.id <1 %
Internet Source

62 www.radoriza.com <1 %
Internet Source

63 Submitted to Universitas Muhammadiyah
Surakarta <1 %
Student Paper

64 repository.its.ac.id <1 %
Internet Source
