

PENGEMBANGAN SAJIAN KARI KAMBING DAN IKAN ASAM KEUENG

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III



Oleh :

GITA WILIANA

Nomor Induk : 2021406040

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN SAJIAN KARI KAMBING DAN IKAN ASAM KEUENG

NAMA : GITA WILIANA
NIM : 2021406040
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc.
NIP. 196001051992031001

Pembimbing Pendamping,



Agung Ilham Triana, SE., MM.Par.
NIP. 198404162024211004

Bandung, 16 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM., Par., CHE.
NIP.197103161996032001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"PENGEMBANGAN SAJIAN KARI KAMBING DAN IKAN ASAM KEUENG"

NAMA : GITA WILIANA
NIM : 2021406040
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc.
NIP. 19600105 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



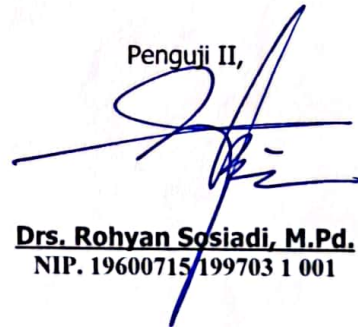
Agung Ilham Triana, SE., MM.Par.
NIP. 198404162024211004

Penguji I,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par.
NIP. 19760420 200605 2 002

Penguji II,



Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.
NIP. 19600715 199703 1 001

Bandung, 27 Desember 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 197103161996032001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : GITA WILIANA
Tempat/Tanggal Lahir : BRAJA INDAH, 12 JULI 2003
NIM : 2021406040
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"PENGEMBANGAN SAJIAN KARI KAMBING DAN IKAN ASAM KEUENG"
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, 25 Desember 2024

Yang membuat pernyataan,



GITA WILIANA

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan *alhamdulillah*, segala puji dan syukur penulis panjatkan atas segala pertolongan, rahmat dan kasih sayang Allah SWT, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul “PENGEMBANGAN SAJIAN KARI KAMBING DAN IKAN ASAM KEUENG” dengan baik dan tepat waktu.

Penyusunan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Dalam proses penyelesaian Tugas Akhir ini, penulis telah melalui banyak tahapan dan membutuhkan dedikasi serta kerja keras. Penulis juga menyadari bahwa tanpa bantuan, bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak dapat terselesaikan dengan baik.

Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati dan rasa hormat, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus terutama kepada orang tua tercinta, yang senantiasa memberikan dukungan penuh, baik secara moril maupun materiil. Ucapan terimakasih juga penulis haturkan kepada yang terhormat:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST. Par., MP. Par., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Bapak Rusna Purnama, A.MD., S.E., M.M. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner.

5. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc., selaku pembimbing utama yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan kritikan, arahan, serta masukan yang sangat berharga kepada penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Agung Ilham Triana, SE.,MM.Par., selaku pembimbing pendamping atas waktu dan ketersediaan beliau dalam membimbing dan memberikan solusi dalam materi serta penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen serta staf pengajar Program Studi Seni Kuliner, atas dukungan, dorongan, perhatian dan kebersamaannya hingga saat ini.
8. Semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dorongan dalam penyusunan Tugas Akhir ini yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Tugas akhir ini telah disusun oleh penulis dengan sebaik-baiknya menyesuaikan dengan standar pedoman penulisan Tugas Akhir Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Namun, tentu saja terdapat banyak kekurangan diberbagai aspek. Kritik serta saran yang membangun sangat diharapkan oleh penulis. Diharapkan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi mahasiswa/wi Politeknik Pariwisata NHI Bandung, khususnya untuk Program Studi Seni Kuliner.

Bandung, 18 Oktober 2024

Gita Wiliana

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Formal.....	4
2. Tujuan Operasional	4
C. Usulan Produk	4
1. Usulan Produk.....	5
2. Penjelasan Produk	5
D. Tinjauan Produk.....	10
1. Tema Penyajian Produk.....	10
2. Resep	10
3. <i>Recipe Costing, Dish Costing Dan Selling Price</i>	22
4. Nilai Gizi Produk.....	26
BAB II	31
PELAKSANAAN UJI COBA PRESENTASI PRODUK	31
A. Perencanaan Uji Coba Presentasi Produk	31
1. <i>Working Plan</i>	31
2. Matriks.....	34
3. <i>Time Table</i>	35

4.	Daftar Peralatan.....	36
5.	<i>Purchasing List</i>	37
6.	Pelaksanaan Uji Coba Produk.....	40
7.	Hambatan dan Keberhasilan	47
BAB III.....		49
PELAKSANAAN UJIAN SIDANG		49
A.	Proses Ujian Sidang	49
B.	Pelaksanaan Ujian Sidang	49
C.	Penilaian dan Evaluasi Sidang	52
BAB IV		53
KESIMPULAN DAN SARAN.....		53
A.	Kesimpulan.....	53
B.	Saran	54
DAFTAR PUSTAKA		55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Sketsa <i>Ikan Asam Keueng</i>	7
Gambar 1. 2 Sketsa Kari Kambing	9
Gambar 1. 3 Sketsa <i>Le Boh Timun</i>	9

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Resep <i>Ikan Asam Keueng</i>	11
Tabel 1. 2 Resep Kuah <i>Ikan Asam Keueng</i>	12
Tabel 1. 3 Resep <i>Garlic Tuile</i>	13
Tabel 1. 4 Resep Minyak Daun Kemangi	14
Tabel 1. 5 Resep <i>Herbs Crust Lamb Rack</i>	15
Tabel 1. 6 Resep Saus Kari.....	16
Tabel 1. 7 Resep Tumis Pakis.....	17
Tabel 1. 8 Resep <i>Mashed Cassava</i>	18
Tabel 1. 9 Resep Acar	19
Tabel 1. 10 Resep <i>Tuile</i> Melinjo	20
Tabel 1. 11 Resep <i>Le Boh Timun</i>	21
Tabel 1. 12 Rumus perhitungan biaya dan harga jual.....	22
Tabel 1. 13 <i>Food Cost Ikan Asam Keueng</i>	23
Tabel 1. 14 <i>Food Cost</i> Kari Kambing	24
Tabel 1. 15 Lanjutan <i>Food Cost</i> Kari Kambing	25
Tabel 1. 16 <i>Food Cost Le Boh Timun</i>	25
Tabel 1. 17 Total <i>Food Cost</i>	26
Tabel 1. 18 Nilai Gizi <i>Ikan Asam Keueng</i>	27
Tabel 1. 19 Lanjutan Kandungan Gizi <i>Ikan Asam Keueng</i>	28
Tabel 1.20 Nilai Gizi Kari Kambing.....	28
Tabel 1. 21 Lanjutan Kandungan Gizi Kari Kambing	29
Tabel 1. 22 Nilai Gizi <i>Le Boh Timun</i>	30
Tabel 1. 23 Total Nilai Gizi	30

Tabel 2. 1 <i>Working Plan Ikan Asam Keueng</i>	32
Tabel 2. 2 <i>Working Plan Kari Kambing</i>	32
Tabel 2. 3 <i>Working Plan Le Boh Timun</i>	33
Tabel 2. 4 <i>Working Plan</i> Persiapan Sidang	33
Tabel 2. 5 <i>Working Plan</i> Sidang	34
Tabel 2. 6 Matriks	34
Tabel 2. 7 <i>Time Table</i> Sebelum Sidang	35
Tabel 2. 8 <i>Time Table</i> Pelaksanaan Sidang	36
Tabel 2. 9 Daftar Peralatan	36
Tabel 2. 10 Lanjutan Daftar Peralatan	37
Tabel 2. 11 <i>Purchasing List</i>	37
Tabel 2. 12 Lanjutan <i>Purchasing List</i>	38
Tabel 2. 13 Lanjutan <i>Purchasing List</i>	39
Tabel 2. 14 Pembuatan <i>Ikan Asam Keueng</i>	40
Tabel 2. 15 Lanjutan Pembuatan <i>Ikan Asam Keueng</i>	41
Tabel 2. 16 Lanjutan Pembuatan <i>Ikan Asam Keueng</i>	42
Tabel 2. 17 Pembuatan Kari Kambing	42
Tabel 2. 18 Lanjutan Pembuatan Kari Kambing	43
Tabel 2. 19 Lanjutan Pembuatan Kari Kambing	44
Tabel 2. 20 Lanjutan Pembuatan Kari Kambing	45
Tabel 2. 21 Pembuatan <i>Le Boh Timun</i>	46
Tabel 3. 1 Dokumentasi Kegiatan Ujian Sidang	50
Tabel 3. 2 Lanjutan Dokumentasi Kegiatan Ujian Sidang	51

DAFTAR PUSTAKA

- Abu bakar, Y., Anhar, A., Hamid, A. H., Nasution, A., Faizin, R., Muslimah, Y., . . . Putra, I. (2021). Peningkatan Produksi Bahan Pangan Slingkong Dengan Memanfaatkan Lahan Gambut Di Gampong Kuala Baro, Kecamatan Kuala Pesisir Kabupaten Nagan Raya. *Communnity Development Journal*, 830-832.
- Arismawati, D. F. (2022). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Kota Bandung: Media Sains Indonesia.
- Astuti, A. B., & Setyasmara, N. (2022). Rancangan Bangun Aplikasi *Food Costing* Berbasis Mobile Apps. *Jurnal Multimedia Dan It*, 29-30.
- Badan Pusat Statistik. (2024, Februari 13). *Badan Pusat Statistik* . Dikutip dari : Luas Daerah dan Jumlah Pulau Menurut Provinsi, 2023: <https://www.bps.go.id/id/statisticstable/3/VUZwV01tSlpPVlpsWIRKbmMxcFhhSGhEVjFoUFFUMDkjMw==/luas-daerah-dan-jumlah-pulau-menurut-provinsi--2023.html?year=2023>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Utara. (2023, Maret 13). *Luas panen , produksi dan rata-rata produksi Ubi Kayu menurut kabupaten/kota , 2022*. Dikutip dari Badan Pusat Statistik PRovinsi Sumatera Utara: <https://sumut.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjAxIzI=/luas-panen-produksi-dan-rata-rata-produksi-ubi-kayu-menurut-kabupaten-kota-.html>
- Bartono. (2005). *Analisis Food Product Studi Food Cost dan Pedoman Training*. Indonesia: Andi OffseT.
- Binus University. (2021, Mei 5). *Time Schedule pada Proyek*. Dikutip dari : Binus.ac.id: <https://binus.ac.id/malang/interior/2021/05/05/time-schedule-pada-proyek/>
- Budaya Indonesia. (2014, 18 Mei). *Es Timun (Ie Boh Timon)*. Dikutip dari : Budaya Indonesia: <https://budaya-indonesia.org/Es-Timun-Ie-Boh-Timon>
- Ciaobella. (2017, agustus 25). *Sie Asam Keueng*. Dikutip dari : BuadayaIndonesia.org: <https://budaya-indonesia.org/Sie-asam-keueng>
- Conterius, R. E. (2023). *Ilmu Gizi Dan Pangan (Teori dan Penerapan)*. Kota Bandung: Media Sains Indonesia.
- Gardjito, M., Santoso, U., & Utami, N. N. (2018). *Ragam Kuliner Aceh Yang Sulit Dianggap Remeh*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Glencoe. (2009). *Food for today 1st edition*. McGraw Hill.

- Jurnal Fakta. (2018, April 26). *Masakan Kari Kambing Khas Aceh*. Dikutip dari JurnalFakta:<https://web.archive.org/web/20180426015153/https://jurnalfakta.com/2015/08/masakan-kari-kambing-khas-aceh/>
- Jurnal Fakta. (2018, april 26). *Masakan Kari Kambing Khas Aceh*. Dikutip dari : <https://web.archive.org/web/20180426015153/https://jurnalfakta.com/2015/08/masakan-kari-kambing-khas-aceh/>
- Kame, Y. R. (2022, Februari 14). *Ciri khas dan klasifikasi kuliner 6 pulau di Indonesia, setiap rempah dan bahan unik*. Dikutip dari Hop.id: <https://www.hops.id/fit/pr-2942684287/ciri-khas-dan-klasifikasi-kuliner-6-pulau-di-indonesia-setiap-rempah-dan-bahan-unik>
- Karyani, R., Syah, H., Rahmawati, M., & Khathir, R. (2024). Kajian Kualitas Asam Sunti Berdasarkan Variasi Konsentrasi Garam. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 503-504.
- Kojo, C., Rogi, M. H., & Lintong, D. C. (2018). PKM Pengembangan Inovasi Produk Makanan Dan Minuman Yang Dijual Di Seputaran Kmpus Unsrat Bahu. *Jurnal LPMM Bidang EkoSusBudKum*, 68-76.
- Linawati, L. (2004). *Koleksi Masakan Nasional dan Internasional*. Semarang: Semarang CV Aneka Ilmu.
- Ma'as, A. (2021, November 29). *Terkenal Mewah, Apa itu Sajian Fine Dining dan Mengapa Harganya Mahal?* Dikutip dari Parapuan: <https://kids.grid.id/read/473016047/terkenal-mewah-apa-itu-sajian-fine-dining-dan-mengapa-harganya-mahal?page=all>
- Matsoukas, G. (2022, Mei 23). *Garlic Mashed Yuca*. Dikutip dari Running To The Kitchen: <https://www.runningtothekitchen.com/garlic-mashed-yuca/>
- Miller, J. E., & Hayes, D. K. (1993). *Food Basic and Beverage Cost Control 1st Edition*. Wiley .
- Natalia. (2024, maret 1). *Cara Mudah Menghitung HPP Makanan (Foodcost)*. Dikutip dari Accurate: <https://accurate.id/bisnis-ukm/cara-menghitung-hpp-makanan-dang-food-cost/>
- Pusat Ensiklopedia. (2024). *Resep masakan*. Dikutip dari : https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Resep_masakan
- Putri, E. B. (2023). *Ilmu Gizi dan Pangan (Teori dan Penerapan)*. Kota Bandung: Media Sains Indonesia.
- Ramos, M. (2023). *Mise en Place en Anestesia*. *Revista electrónica de Anestesia*, April.

- Ridge Vineyard. (2023, Oktober 25). *Herb-Crusted Rack Of Lamb*. Dikutip dari : Ridge Vineyard expectional single-vineyard wines since 1962: <https://www.ridgewine.com/wp-content/uploads/2023/10/Herb-Crusted-Rack-of-Lamb-Recipe.pdf>
- Rosarina, D., Laksanawati, E. K., & Rosanti, D. (2021). Analysis of Chemical Properties and Heavy Metals from Cisadane River, Tangerang, Indonesia. *Jurnal Presipitasi*, 81-87.
- Sekretariat Daerah Aceh. (2024). *Sejarah Provinsi Aceh*. Dikutip dari : Pemerintah Aceh: <https://www.acehprov.go.id/halaman/sejarah-provinsi-aceh>
- Sugiarto, F. A. (2021, Juni 22). *Resep Minuman Nusantara*. Dikutip dari Flip Html 5: <https://fliphtml5.com/jqcpm/ceyh/basic>
- Sustarina, Y. (2019, Oktober 03). *Resep Tumis Pakis Praktis dan Lezat*. Dikutip dari The Aceh Trend: <https://www.acehtrend.com/news/resep-tumis-pakis-praktis-dan-lezat/index.html>
- Teukuarif. (2018). *Makanan Khas Aceh, "Kuah Asam Keueung"*. Dikutip dari : steemit: <https://steemit.com/food/@teukuarif97/makanan-khas-aceh-kuah-asam-keueung-7bdb05e9373a3>
- Wiringa, J. (2022, Januari 06). *Jules Wiringa's Yellowtail Fish Mosaic*. Dikutip dari *Four Magazine*: <https://www.four-magazine.com/recipes/recipe-jules-wiringas-yellowtail-fish-mosaic/>