

**PENGEMBANGAN PRODUK AYAM WOKU DAN
IKAN KUAH ASAM KHAS KOTA MANADO
SULAWESI UTARA**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

ANTIA REZKY MUHAROMAH

NOMOR INDUK : 2021406044

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN PRODUK IKAN KUAH ASAM DAN AYAM WOKU KHAS KOTA MANADO SULAWESI UTARA

NAMA : ANTIA REZKY MUHAROMAH
NIM : 2021406044
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Christian Helmy Rumanay, S.Sos., M.M.Par
NIP. 19691228 200212 1 001

Bandung, 15 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"PENGEMBANGAN PRODUK IKAN KUAH ASAM DAN AYAM WOKU KHAS KOTA MANADO
SULAWESI UTARA"

NAMA : ANTIA REZKY MUHAROMAH
NIM : 2021406044
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



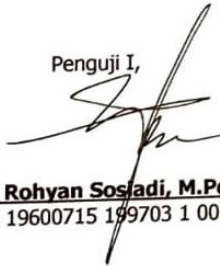
Ayu Nurwitasari, S.AP., M.M.Par
NIP. 19760420 200605 2 002

Pembimbing Pendamping,



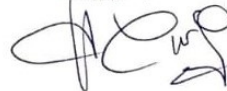
Christian Helmy Rumanyar, S.Sos., M.M.Par
NIP. 19691228 200212 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,

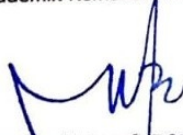


Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP. 19660606 199303 2 001

Bandung, 27 Desember 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

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 : ANTIA REZKY MUHAROMAH
Tempat/Tanggal Lahir : KUNINGAN/25 AGUSTUS 2002
NIM : 2021406044
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRODUK AYAM GULUNG LAWAR DAN PEPES TLENGIS KHAS KARANGASEM, PROVINSI BALI
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 November 2024



ANTIA REZKY MUHAROMAH

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul **“PENGEMBANGAN PRODUK AYAM WOKU DAN IKAN KUAH ASAM KHAS KOTA MANADO, SULAWESI UTARA”**. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu persyaratan akademis yang harus dipenuhi dalam program Diploma III Program Studi Seni Kuliner.

Penyusunan tugas akhir ini tidak lepas dari dukungan, bimbingan, dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu dengan segala kerendahan hati, penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Kepada orang tua dan keluarga, yang telah memberikan dukungan baik secara moril ataupun materil.
2. Bapak Dr. Anwari Masatip, M.M. Par. Sebagai Direktur Polteknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA,.MM.Par.,CHE. Sebagai Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., Sebagai Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Rusna Purnama, S.E., M.M. sebagai Ketua Prodi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

6. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., M.M. Par. Sebagai Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan arahan, petunjuk serta dukungan dalam proses penyusunan Tugas Akhir penulis.
7. Bapak Christian Helmy Rumanyar, S.Sos., M.M.Par. Sebagai Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan arahan, petunjuk serta dukungan dalam proses penyusunan Tugas Akhir penulis.
8. Seluruh dosen pengajar dan staff Program Studi Seni Kuliner.
9. Teman-teman Quenresia yang telah membantu, mendampingi, dan menemani penulis selama menempuh Pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu penulis bersedia dan membuka diri terhadap saran serta kritik dari semua pihak. Penulis berharap, Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat terutama bagi penulis, umumnya bagi semua kalangan akademisi maupun non akademis, baik yang bergerak di bidang Tata Boga maupun tidak.

Bandung, November 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Maksud dan Tujuan.....	5
1.2.1 Tujuan Formal.....	5
1.2.2 Tujuan Operasional	5
1.3. Usulan Masakan Pengembangan Produk	5
1.3.1 Rangkaian Menu	6
1.3.2 Deskripsi Menu.....	6
1.4. Tinjau Produk.....	9
1.4.1 Jenis Makanan.....	9
1.4.2 Pengajuan Resep	10
1.5. <i>Recipe Costing, Selling Price, Dish Costing</i>	27
1.6. <i>Nutritional Value</i>	31
1.7 Tempat dan Waktu Penelitian	34
1.7.1 Lokasi Penelitian.....	34
1.7.2 Waktu Penelitian.....	34
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	35
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	35
2.1.1 <i>Working Plan</i>	35
2.1.2 <i>Time Table</i>	38
2.1.4 Daftar Kebutuhan Peralatan	40
2.1.5 Daftar Kebutuhan Bahan Pangan dan <i>Purchasing List</i>	42
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	44
2.3 Kendala Pelaksanaan Latihan Produk.....	56
BAB III PELAKSANAAN SIDANG PRESENTASI PRODUK	57
3.1. Persiapan Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk.....	57

3.2.	Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk	59
3.3.	Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk.....	63
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....		64
4.1.	Kesimpulan	64
4.2.	Saran	66
DAFTAR PUSTAKA		67

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Sketsa Ikan Kuah Asam	7
Gambar 1.2 Sketsa Ayam Woku.....	8
Gambar 2. 1 <i>Mise en place</i>	45
Gambar 2. 2 Membuat kaldu.....	45
Gambar 2. 3 Membuat adonan pasta.....	45
Gambar 2. 4 Resting.....	45
Gambar 2. 5 sambal roa	46
Gambar 2. 6 Menumis.....	46
Gambar 2. 7 Hasil	46
Gambar 2. 8 Memipihkan adonan pasta.....	46
Gambar 2. 9 Mencetak adonan pasta	47
Gambar 2. 10 Mengisi pasta.....	47
Gambar 2. 11 Hasil ravioli	47
Gambar 2. 12 Merebus ravioli	47
Gambar 2. 13 Membuat kuah asam.....	48
Gambar 2. 14 Hasil plating sup.....	48
Gambar 2. 15 <i>Mise en place</i>	49
Gambar 2. 16 Menghaluskan bumbu	49
Gambar 2. 17 Menumis bumbu.....	49
Gambar 2. 18 Memasak nasi kuning.....	49
Gambar 2. 19 Menghaluskan bumbu woku	50
Gambar 2. 20 Menumis bumbu woku.....	50
Gambar 2. 21 Menambahkan aromatic	50
Gambar 2. 22 Menyaring	50
Gambar 2. 23 Membuat chicken mousse	51
Gambar 2. 24 Mecampur mousse.....	51
Gambar 2. 25 Memipihkan dada ayam	51
Gambar 2. 26 Mengisi dada ayam.....	51
Gambar 2. 27 Diamkan <i>Chicken roulade</i>	52
Gambar 2. 28 Trushing chicken roullade.....	52
Gambar 2. 29 Pan seared chicke roullade	52
Gambar 2. 30 Mengoven chicken roullade	52
Gambar 2. 31 istirahatkan chicken roullade.....	53
Gambar 2. 32 Menghaluskan bumbu putih	53
Gambar 2. 33 Merebus bunga pepaya.....	53
Gambar 2. 34 Menumis bumbu halus	53
Gambar 2. 35 Menumis bunga pepaya.....	54
Gambar 2. 36 Menghaluskan kemangi dan minyak.....	54
Gambar 2. 37 Memasak kemangi oil	54
Gambar 2. 38 Menyaring kemangi.....	54
Gambar 2. 39 Hasil akhir platting.....	55
Gambar 3. 1 <i>Mise en Place</i> Produk.....	57

Gambar 3. 2 Membuat nasi kuning	59
Gambar 3. 3 Memanaskan kaldu ikan.....	59
Gambar 3. 4 Memasak bumbu woku	60
Gambar 3. 5 Proses pan seared roullade chicken,	60
Gambar 3. 6 Memasak bunga pepaya	60
Gambar 3. 7 Merebus ravioli	60
Gambar 3. 8 Membuat kemangi foam.....	61
Gambar 3. 9 Proses plating ikan kuah asam	61
Gambar 3. 10 Proses plating ayam woku.....	61
Gambar 3. 11 Hasil semua produk.....	61
Gambar 3. 12 presentasi produk.....	62
Gambar 3. 13 penilaian dan masukan	62

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Ikan Kuah Asam (Kuah Asam).....	11
Tabel 1.2 Ikan Kuah Asam (Kuah Asam).....	12
Tabel 1.3 Ikan Kuah Asam (Sambal Roa)	13
Tabel 1.4 Ikan Kuah Asam (Sambal Roa)	14
Tabel 1.5 Ikan Kuah Asam (Ravioli)	15
Tabel 1.6 Ikan Kuah Asam (Kemangi <i>Foam</i>).....	16
Tabel 1.7 Ayam Woku (<i>Roullade Chicken</i>).....	17
Tabel 1.8 Ayam Woku (<i>Roullade Chicken</i>).....	18
Tabel 1.9 Ayam Woku (<i>Woku Sauce</i>).....	19
Tabel 1.10 Ayam Woku (<i>Woku Sauce</i>).....	20
Tabel 1.11 Ayam Woku (Nasi Kuning)	21
Tabel 1.12 Ayam Woku (Nasi Kuning)	22
Tabel 1.13 Ayam Woku (Tumis Bunga Pepaya)	23
Tabel 1.14 Ayam Woku (Tumis Bunga Pepaya)	24
Tabel 1.15 Ayam Woku (Minyak Kemangi)	25
Tabel 1.16 Ayam Woku (Acar Timun).....	26
Tabel 1.17 <i>Recipe Costing</i> Ikan Kuah Asam	28
Tabel 1.18 <i>Recipe Costing</i> Ayam Woku.....	29
Tabel 1.19 <i>Recipe Costing</i> Nilai Jual.....	30
Tabel 1.20 <i>Presentase</i> Menu.....	30
Tabel 1.21 <i>Nutritional Value</i> Ikan Kuah Asam	32
Tabel 1.22 <i>Nutritional Value</i> Ayam Woku	33
Tabel 1.23 Nilai Nutrisi.....	34
Tabel 2.1 <i>Working Plan</i> Ikan Kuah Asam	36
Tabel 2.2 <i>Working Plan</i> Ayam Woku.....	37
Tabel 2.3 <i>Time Table Mise En Place</i> Presentasi Produk	38
Tabel 2.4 <i>Time Table</i> Pada Saat Sidang Presentasi Produk	39
Tabel 2.5 Matriks Perencanaan Latihan Presentasi Produk	40
Tabel 2.6 Daftar Kebutuhan Peralatan	41
Tabel 2.7 Daftar Kebutuhan Bahan Presentasi Produk.....	43
Tabel 2.8 Daftar Kebutuhan Bahan Presentasi Produk.....	44
Tabel 2.9 Uji Coba Pembuatan Ikan Kuah Asam	45
Tabel 2.10 Uji Coba Pembuatan Ayam Woku.....	49
Tabel 2.11 Daftar Kendala Dan Hambatan Pada Proses Latihan Presentasi Produk	56
Tabel 3. 1 <i>Mise En Place</i> Untuk Sidang Akhir Presentasi Produk	58
Tabel 3. 2 Proses Pelaksanaan Ujian Sidang Akhir Presentasi Produk	59
Tabel 3. 3 Tabel Penilaian Produk Dari Dosen Penguji Pada Saat Sidang Akhir	63

DAFTAR PUSTAKA

- Brown, L. &. (2023). Differentiating Between Kitchen Utensils and Equipment: A Guide for Culinary Professionals. *International Journal of Culinary Arts*, 78-92.
- Caron, J., & Markusen, J. R. (2016). 1–23.
- Chaudhary, P. &. (2020). The Role of Gantt Charts in Kitchen Management. *International Journal of Hospitality Management*, 145-152.
- Ekonomi, J., & Akuntansi, M. (2024). *Neraca Neraca*. 1192, 304–317.
- Fitriadi, Y., Novita, W., & Kelana, A. S. (2021). Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Perkembangan Ekonomi Kreatif Sub Sektor Kuliner di Kota Padang. *Jurnal Ekobistek*, 10(1), 65–74. <https://doi.org/10.35134/ekobistek.v10i1.85>
- Irawan, R. Y. (2017). *PENGARUH DINING EXPERIENCE TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI THE PEAK RESORT DINING BANDUNG Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu*. 5(1), 11–48.
- Lucia, R. H., Kawatak, S. Y., Saerang, D. P. E., Maramis, J. B., Worang, F. G., & Wenas, R. S. (2022). Mempromosikan Kuliner Khas Kota Manado Pada Media Sosial Di Masa Tatanan Normal Baru. *Jurnal EMBA : Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 10(2), 1013–1021. <https://doi.org/10.35794/emba.v10i2.41308>
- Miller, J. &. (2023). Understanding Perishable Product in Food Supply Chains: Implications for Quality and Safety. . *Food Quality and Safety*, 15-24.
- Minarizki, H., & Frimayasa, A. (2023). Pengaruh Food Cost, Purchasing and Inventory Terhadap Profitabilitas PÔ SupperKlab Jakarta. *Dkk.) Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(7), 2986–6340. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8210321>
- Murray, J. &. (2019). Efficient Kitchen Management: Task Organisation and Workflow Optimization in Culinary Arts . *Journal of Culinary Management*, 48-52.
- Nguyen, T. &. (2023). Characteristics and Management of Semi-Perishable Product in the Food Industry. *Journal of Food Science and Technology*, 345-357.
- Patel, R. &. (2021). Step Menu Planning Using Matrix Tables in Culinary Management. *Journal of Hospitality and Culinary Arts*, 112-124.
- Pemerintah Kota Manado . (2024, August 20). Selayang Pandang. p. 1.
- Putri Rahmi. (2019). *Peran Nutrisi Bagi Tumbuh Kembang Anak Usia Dini*.
- Roberts, A. &. (2021). The Role of Non-Perishable Product in Food Supply Chains: Stability and Logistics. *International Journal of Food Science and Technology*, 467-480.

- Rondonuwu, D. M., & Tarore, R. C. (2019). PUSAT WISATA KULINER DI MANADO. Lokalitas Arsitektur. *Jurnal Arsitektur DASENG*, 8(1), 62–72.
- Sonatasia, D., Onsardi, & Arini, E. (2020). Strategi Meningkatkan Loyalitas Konsumen Makanan Khas Kota Curup Kabupaten Rejang Lebong. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Wikandari, M. G. (2019). *Cita Rasa Pedas: Gigitan Nikmat yang Selalu Memikat*. Sebastopol, California: nigtoon cookery publishing.
- Wongso, W. W. (2018). *Cita Rasa Indonesia Ekspresi Kuliner William Wongso*. Jakarta: BAB Publishing Indonesia.