

**PENGEMBANGAN KULINER DALAM HIDANGAN SUP KAKAP ASAM
PADEH DAN RENDANG DAGING KHAS MINANGKABAU**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam
menempuh Pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner



Disusun oleh:

CINDY AUDIA

Nomor Induk Mahasiswa: 2022406006

**JURUSAN HOSPITALITI PROGRAM
STUDI
SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2025**

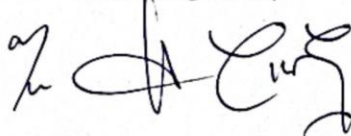
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR/PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN KULINER DALAM HIDANGAN SUP KAKAP ASAM PADEH DAN RENDANG DAGING KHAS MINANGKABAU

NAMA : CINDY AUDIA
NIM : 2022406006
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Dadang Suratman, SST.Par., MM.
NIP. 19711210 200212 1 008

Pembimbing Pendamping,



Irfansyah, SE., MM.
NIP. 19820107 202421 1 001

Bandung, 10 Juni 2025

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 KULINER DALAM HIDANGAN SUP KAKAP ASAM PADEH DAN RENDANG DAGING KHAS MINANGKABAU

NAMA : Cindy Audia
NIM : 2022406006
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


Dadang Suratman, SST.Par.,MM.
NIP 19711210 200212 1 008

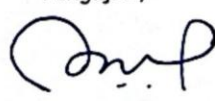
Pembimbing Pendamping,


Irfansyah, SE., MM.
NIP 19820107 202421 1 001

Penguji I,


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

Penguji II,


Nova Maulidian Hidayat S.E., M.M.
NIP 19821216 201101 1 003

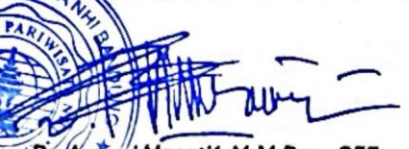
Bandung, 14 Juli 2025

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan
Kerjasama


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

Menyetujui,


Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Dr. Anwari Masatlf, M.M.Par., CEE.
NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : CINDY AUDIA
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 02 MARET 2004
NIM : 2022406006
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: "**PENGEMBANGAN KULINER DALAM HIDANGAN SUP KAKAP ASAM PADEH DAN RENDANG DAGING KHAS MINANGKABAU**" 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, 4 JUNI 2025

Yang membuat pernyataan,



Cindy Audia

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Kuasa karena berkat anugerah-Nya penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “PENGEMBANGAN KULINER DALAM HIDANGAN SUP KAKAP ASAM PADEH DAN RENDANG DAGING KHAS MINANGKABAU”. Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat dalam mengikuti ujian sidang Program Diploma III pada Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan selama proses penyusunan tugas akhir ini, terutama kepada kedua orang tua penulis, Bapak Rivan Lesmana dan Ibu Chrisna Falens, yang telah membesarkan dan mendidik penulis, serta memberikan dukungan dan bantuan finansial. Ucapan terima kasih khusus juga penulis tujukan kepada yang terhormat:

1. Dr. Anwari Masatip, MM.Par sebagai direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE., sebagai Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudín Soepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE. sebagai Ketua Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, S.E., M.M. sebagai ketua program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Dadang Suratman, SST.Par., MM., sebagai pembimbing I yang telah memberikan waktu, nasihat, masukan, serta bantuan dalam membimbing penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Irfansyah SE., MM., selaku pembimbing II yang juga telah memberikan saran dan dukungan kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir.
7. Dr. Riadi Darwis, M.Pd., yang telah meluangkan waktu untuk diwawancarai penulis sebagai narasumber terkait filosofi makanan Sumatra.
8. Semua dosen, staf, dan teman-teman Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini belum mencapai kesempurnaan dan masih terdapat banyak hal yang perlu diperbaiki. Oleh karena itu, penulis dengan rendah hati sangat terbuka terhadap kritik dan saran dari semua pembaca yang bisa menjadikan Tugas Akhir ini lebih baik lagi.

Bandung, Februari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar <i>Belakang</i> Presentasi Makanan Sup Kakap Asam Padeh dan Rendang Daging Khas Minangkabau.....	1
1.2. Tujuan Penelitian	5
1.2.1 Tujuan Akademik	5
1.2.2 Tujuan Operasional	6
1.3 Usulan Menu.....	6
1.3.1 Perencanaan Menu	6
1.3.2 Rangkaian Menu	7
1.3.3. Matriks Menu	7
1.3.4 Deskripsi Menu	8
1.4 Tinjauan Produk.....	11
1.4.1 Tema Masakan	12
1.4.2 Jenis Masakan	13
1.4.3 Pengajuan Resep Sup Kakap Asam Padeh dan Rendang Daging.....	13
1.4.4 Food Cost, Recipe Cost, dan Dish Costing	28
1.4.5 Selling Price	28
1.4.6 Daftar Zat Gizi	31
1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba.....	35
1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi	35
1.5.2 Waktu Penelitian.....	35
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	36

2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	36
2.1.1 Working Plan	36
2.1.2 Time Table.....	38
2.1.3 Daftar Kebutuhan Bahan.....	40
2.1.4 Purchasing List.....	42
2.1.5 Kebutuhan Peralatan.....	44
2.1.6 Menu Makanan yang Disiapkan dari Rumah	45
2.1.7 Matriks Perencanaan Pembuatan Hidangan	47
2.2 Kegiatan Uji Coba Pembuatan Produk	48
2.3 Hambatan dari Kegiatan Uji Coba Pembuatan Produk	60
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	62
3.1. Mise en Place	62
3.2. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	63
3.3 Evaluasi/Hasil Masukan Tim Penguji.....	68
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	70
4.1. Kesimpulan	70
4.2 Saran	70
DAFTAR PUSTAKA.....	72

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 MATRIKS MENU	7
TABEL 1.2 USULAN RESEP KAKAP ASAM PADEH.....	14
TABEL 1.3 USULAN RESEP ONION TUILE	16
TABEL 1.4 USULAN RESEP KEMANGI OIL.....	17
TABEL 1.5 USULAN RESEP COCONUT MILK FOAM	18
TABEL 1.6 USULAN RESEP LONG BEANS TERRINE.....	18
TABEL 1.7 USULAN RESEP INFUSED BELIMBING WULUH	19
TABEL 1.8 USULAN RESEP SAUS RENDANG.....	20
TABEL 1.9 USULAN RESEP GULAI ARANCINI.....	22
TABEL 1.10 USULAN RESEP SAMBAL HIJAU EMULSION	23
TABEL 1.11 USULAN RESEP GULAI NANGKA PUREE.....	25
TABEL 1.12 USULAN RESEP RENDANG BEEF EN CROUTE.....	26
TABEL 1.13 USULAN RESEP ES JERUK MARKISA	27
TABEL 1.14 FOOD COSTING DAN DISH COSTING SUP KAKAP ASAM PADEH.....	29
TABEL 1.15 FOOD COSTING DAN DISH COSTING BEEF RENDANG EN CROUTE	29
TABEL 1.16 FOOD COSTING DAN DISH COSTING ES JERUK MARKISA.....	29
TABEL 1.17 TOTAL HARGA JUAL PER SAJIAN.....	30
TABEL 1.18 KANDUNGAN GIZI SUP KAKAP ASAM PADEH	31
TABEL 1.19 KANDUNGAN GIZI BEEF RENDANG EN CROUTE	32
TABEL 1.20 KANDUNGAN GIZI ES JERUK MARKISA	33
TABEL 1.21 TOTAL KALORI PER SAJIAN.....	34
TABEL 1.22 TOTAL ZAT GIZI PER SAJIAN.....	34
TABEL 2.1 WORKING PLAN	37
TABEL 2.2 TIME TABLE H-1 SIDANG	38
TABEL 2.3 TIME TABLE PADA HARI SIDANG	39
TABEL 2.4 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN	40
TABEL 2.5 PURCHASING LIST	42
TABEL 2.6 DAFTAR KEBUTUHAN UTENSILS & EQUIPMENT	44
TABEL 2.7 DAFTAR HIDANGAN YANG DISIAPKAN DARI RUMAH	46

TABEL 2.8 DAFTAR HIDANGAN YANG DISIAPKAN PADA HARI SIDANG.....	46
TABEL 2.9 TABEL MATRIKS PERENCANAAN PEMBUATAN HIDANGAN.....	47
TABEL 2.10 PROSES PEMBUATAN LONG BEANS TERRINE	48
TABEL 2.11 PROSES PEMBUATAN INFUSED BELIMBING WULUH	49
TABEL 2.12 PROSES PEMBUATAN KAKAP MOZAIK	50
TABEL 2.13 PROSES PEMBUATAN KUAH ASAM PADEH	52
TABEL 2.14 PROSES PEMBUATAN MINYAK KEMANGI.....	53
TABEL 2.15 PROSES PEMBUATAN SAUS & BUMBU RENDANG.....	54
TABEL 2.16 PROSES PEMBUATAN GULAI ARANCINI.....	56
TABEL 2.17 PROSES PEMBUATAN BEEF RENDANG EN CROUTE	57
TABEL 2.18 HASIL UJI COBA LATIHAN PRESENTASI PRODUK	59
TABEL 3.1 TABEL MISE EN PLACE	63
TABEL 3.2 DOKUMENTASI UJIAN SIDANG.....	64

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 SKETSA SUP KAKAP ASAM PADEH.....	9
GAMBAR 1.2 SKETSA BEEF RENDANG EN CROUTE.....	11
GAMBAR 1.3 RECIPE COSTING FORMULA	28
GAMBAR 1.4 DISH COSTING FORMULA.....	28
GAMBAR 1.5 SELLING PRICE FORMULA.....	29

DAFTAR PUSTAKA

- A.A. Istri Mira Pramitya, T. D. (2013). Hubungan Regulasi Diri dengan Status Gizi pada Remaja Akhir di Kota Denpasar. *Jurnal Psikologi Udayana*, Vol. 1, 43-53.
- Ahmad, Syafiq, Ir. Dkk. 2010. *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Cetakan Kelima. Jakarta: Rajawali Pers.
- Asnan, Gusti. 2007. *Dunia Maritim Pantai Barat Sumatera*. Yogyakarta: Ombak.
- Chambers,R. 2015. *Pembangunan Desa Mulai dari Belakang*. Jakarta: Lembaga Penelitian Pendidikan dan Penerangan Ekonomi dan Sosial.
- Darmayanti, Nani. 2017. RELEVANSI MASAKAN RENDANG DENGAN FILOSOFI MERANTAU ORANG MINANGKABAU. *Jurnal METAHUMANIORA*:
- Dittmer, P. 2003. *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. New York: John Wiley & Sons.
- Hamidah, S., & Komariah, K. 2013. *Buku Resep & Menu*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hermawan, D., & Tjandra, J. 2019. *Buku Indonesian Fusion Foods*. Publisher: Kawan Pustaka.
- Hidayat, A. 2019. *Analysis of Factors Affecting Consumer Purchase Decision at Online Shops*. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*, 4(3), 118–121.
- Kitchen, GREAT! 2009. *Resep Komplit Masakan Padang*. Yogyakarta: Jogja Great Publisher.
- Maryetti, Marya Yenny, Yudha Budi Abadi, Tobaroni, & Ignes Valencias. 2023. Rendang sebagai Ikon Kuliner Lokal di Kota Payakumbuh. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 8(2), 112-122.
- Newman, W.H. 2020. *Administrative Action-The Technique of Organization and Management (Second Edition)*. London: Prentice Hall Inc.
- Nurlaila, & Yulianti, Y. 2017. *Food Service (Tata Hidang)*. Jakarta: Abdiya Tama.
- Nurmufida. 2017. Evaluasi Potensi Rendang dan Kalio Minangkabau sebagai Pangan Fungsional. *AGROTEKNIKA: Jurnal Ilmiah Teknik Pertanian*, 6(1), 127-137.
- P, Chandra. 2022 . Implementasi Fusion Food pada Makanan Tradisional untuk Meningkatkan Minat Belajar Mahasiswa Seni Kuliner. *Jurnal Socia Akademika*. 8(1):44-51.

Siagian, Sondang P. 2011. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT Bumi Aksara.

Timo, F. 2021. *The Influence of Menu Variations and Service Quality on Guest Satisfaction at Hotel Victory Kefamenanu*. *Ie: Jurnal Inspirasi Ekonomi*, 3(3). Volume 7. Halaman 119-127.

Wiyasha, IBM. 2011. *Food and Beverage Cost Control untuk Hotel dan Restoran*. Edisi Kedua. Yogyakarta: Penerbit ANDI Yogyakarta.

Aryani, F., & Marzuki C.C. 2018. Determinan Matriks Toeplitz Bentuk Khusus Menggunakan Ekspansi Kofaktor. *Jurnal Sains Matematika dan Statistika*.
<http://repository.uin-suska.ac.id/id/eprint/12267>

Badan Informasi Geospasial. 2024. Jumlah pulau di Indonesia berdasarkan penelaahan BIG. SIPULAU-BIG.
<https://sipulau.big.go.id/>

Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2024. JUMLAH KUNJUNGAN WISATAWAN MANCANEGARA KE SUMATERA BARAT MELALUI PINTU MASUK BANDARA INTERNASIONAL MINANGKABAU (BIM).
<https://sumbar.bps.go.id/pressrelease/2024/06/03/1321>
BARAT.

Channel Chef Majk. 2022. *How to make FISH MOSAIC at home | Michelin Star Technique*. <https://youtu.be/9vy2yPfNsms?si=NjpEd5yUzGDmbocq>. Diakses pada 13 Maret 2025.

Channel Chef Rudakova. 2020. *How to make edible culinary foam*.
https://youtu.be/xJrIjw_DsJM?si=TNHpOQp5JGIbmEcQ. Diakses pada 13 Maret 2025.

Channel Devina Hermawan. 2020. *Empuk, Meresap, Tahan Lama! Resep Rendang Daging Khas Padang*. <https://youtu.be/GNfRXKsvG04?si=AQc4nHH3nEFLXS4y>. Diakses pada 13 Maret 2025.

Channel Kokkeriet Copenhagen. 2022. *How to make tiles shaped like autumn leaves*. <https://youtu.be/MBfyg4SbRfA?si=gv8TKs6zeEbWSzj->. Diakses pada 13 Maret 2025.

Chef Jamie Oliver. 2025. *Epic Beef Wellington Recipe*.
<https://www.jamieoliver.com/recipes/beef/beef-wellington/>. Diakses pada 13 Maret 2025.

Chef Lucas Trahan. 2024. *Green Beans Terrine Recipe*.
<https://abc7chicago.com/post/chef-lucas-trahan-chicagos-restaurant-fulton-market-shares-green-bean-terrine-recipe-cooking-storm/15310823/>. Diakses pada 13 Maret 2025.

- CNN, Tim C. 2017. *Your pick: World's 50 best foods*. CNN Travel.
<https://edition.cnn.com/travel/article/world-best-foods-readers-choice/index.html>.
- Indra, P. 2019. ANALISIS STRATEGI PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL KUE BALOK SEBAGAI POTENSI WISATA KULINER. UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA. Diakses dari:
<https://repository.upi.edu>
- Jannah,R. 2022. Sajian Kuliner Kabupaten Bangkalan Kepulauan Madura. Tesis D3, Poltekpar NHI Bandung. <http://repository.poltekpar-nhi.ac.id/1148/>
- Judin, Bahri. 2017. Dapur dan Alat-Alat Memasak Tradisional Daerah Riau. Jakarta: Depdikbud.
- M.Aldrial. 2020. RAGAM SAJIAN KULINER KABUPATEN AGAM SUMATERA BARAT. <http://repository.poltekpar-nhi.ac.id/291/>
- Siadari, F.S. 2020. GAMBARAN SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DAN BASAH DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT X. Tesis D3 POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU.
<http://repository.pkr.ac.id/1062/1/>