

PENGEMBANGAN TEKNIK PRESENTASI PADA HIDANGAN AYAM POP DAN IKAN ASAM PADEH KHAS PADANG

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun Oleh :
Nigel Castillo
NIM : 2022406003

JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

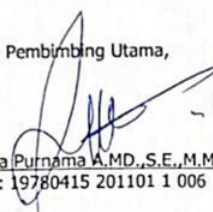
2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR
**PENGEMBANGAN TEKNIK PRESENTASI PADA HIDANGAN AYAM POP DAN IKAN
ASAM PADEH KHAS PADANG**

NAMA : Nigel Castillo
NIM : 2022406003
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

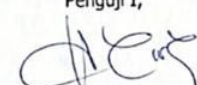
Pembimbing Utama,


Rusna Purnama A.MD.,S.E.,M.M.
NIP: 19780415 201101 1 006

Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


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

Penguji II,


Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Bandung, 22 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. Anwar Masatip, M.M.Par., CEE.
NIP.19750415 200212 1 001



LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN TEKNIK PRESENTASI PADA HIDANGAN AYAM POP DAN IKAN ASAM PADEH KHAS PADANG

NAMA : Nigel Castillo
NIM : 2022406003
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,

Rusna Purnama A.MD.,S.E.,M.M
NIP: 19780415 201101 1 006

Pembimbing Pendamping,

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

Bandung, 18 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nigel Castillo
Tempat/Tanggal Lahir : Padang , 30 Agustus 2004
NIM : 2022406003
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN TEKNIK PRESENTASI PADA HIDANGAN AYAM POP DAN IKAN ASAM PADEH KHAS PADANG 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, 16 Juni 2025

Nigel Castillo,



KATA PENGANTAR

Dengan segala kerendahan hati, penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Pengembangan Teknik Presentasi pada Hidangan Ayam Pop dan Ikan Asam Padeh Khas Padang”**.

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan teknik presentasi pada hidangan tradisional khas Kota Padang, yaitu Ayam Pop dan Ikan Asam Padeh, guna menciptakan tampilan yang lebih estetis dan menarik. Dengan inovasi ini, diharapkan dapat menghadirkan sajian yang tetap mempertahankan nilai budaya sekaligus selaras dengan perkembangan tren gastronomi modern.

Penyusunan tugas akhir ini tidak lepas dari bantuan, dukungan, serta bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM. Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan Poltekpar NHI Bandung
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MP.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitality Poltekpar NHI Bandung
4. Bapak Rusna Purnama A.Md.,S.E.,M.M. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Poltekpar NHI Bandung, merangkap selaku Pembimbing I yang telah memberikan waktunya dalam memberikan masukan, kritik, saran, dan membantu penulis selama penyusunan Usulan Penelitian ini.

5. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc. selaku Pembimbing II yang telah memberikan waktunya dalam memberikan masukan, kritik, saran, dan membantu penulis selama penyusunan Usulan Penelitian ini
6. Seluruh jajaran dosen, staff pengajar dan karyawan Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Bandung khususnya dan seluruh jajaran dosen, staff pengajar dan karyawan Politeknik Pariwisata Bandung pada umumnya.
7. Kedua orang tua penulis, Hendry Indra S dan Bernadet Santy S. yang selalu memberi dukungan dan doa kepada penulis selama penyusunan Usulan Penelitian ini.
8. Seluruh rekan rekan Program Studi Seni Kuliner Angkatan 2022 atas dukungan dan semangat yang diberikan selama masa Pendidikan di Politeknik Pariwisata Bandung.
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang telah dengan tulus ikhlas memberikan doa dan motivasi sehingga Usulan Penelitian ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih memiliki berbagai kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan masukan dan kritik yang membangun demi menyempurnakan karya ini di masa mendatang. Semoga tugas akhir ini dapat memberikan kontribusi nyata bagi perkembangan ilmu seni kuliner, terutama dalam menghadirkan inovasi yang berakar pada kekayaan kuliner tradisional Indonesia.

Bandung, 28 Juli 2025

Nigel Castillo

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
Daftar Tabel	v
Daftar Gambar.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penulis	4
1.2.1 Tujuan Akademik	4
1.2.2 Tujuan Operasional	5
1.3 Usulan Produk dan Penjelasan Produk	5
1.4 Deskripsi Produk	7
1.4.1 Ayam Pop.....	7
1.4.2 Ikan Asam Padeh.....	8
1.5 Jenis Masakan.....	8
1.6 Tinjauan Produk	9
1.6.1 Tema Sajian.....	9
1.6.2 Variasi Sajian	11
1.6.3 Pengajuan Usulan Resep	12
1.7 Recipe Costing, and Selling Price.....	24
1.8 Daftar Nilai Gizi	28
BAB II.....	34
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	34
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	34
2.1.1 Rencana Kerja/ <i>Working Plan</i>	35
2.1.2 Matriks Perencanaan Pembuatan Produk	38
2.1.3 <i>Time Table</i>	40
2.1.4 Daftar Kebutuhan Bahan	41
2.1.5 Purchasing List.....	43
2.1.6 Kebutuhan Alat	45
2.1.7 Pelaksanaan Latihan Presentasi.....	46
2.2 Hambatan Dan Kendala.....	64
2.2.1 Hambatan Dan Kendala Dalam Pembuatan Hidangan Ayam Pop.....	65

2.2.2 Hambatan Dan Kendala Dalam Pembuatan Hidangan Ikan Asam Padeh.....	65
BAB III	66
PELAKSANAAN KEGIATAN SIDANG	66
3.1 Proses Kegiatan Pelaksanaan Sidang.....	66
3.2 Pelaksanaan Sidang Penulis.....	66
3.3 Penilaian Oleh Penguji	69
BAB IV	71
KESIMPULAN DAN SARAN.....	71
4.1 Kesimpulan.....	71
4.2 Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	73

Daftar Tabel

Tabel 1 Matrix pembuatan produk.....	6
Tabel 2 Resep Ayam Pop.....	12
Tabel 3 Resep Saus Ayam Pop	14
Tabel 4 Resep Saus Sambal Merah.....	15
Tabel 5 Resep Coconut Water And Lemon Gel.....	16
Tabel 6 Resep Ikan Asam Padeh.....	17
Tabel 7 Resep Saus Asam Padeh	19
Tabel 8 Resep Kentang dan Ubi Cilembu Goreng.....	21
Tabel 9 Resep Daun Singkong Puree.....	22
Tabel 10 Resep Pickle Belimbing Wuluh Dan Bawang Merah	23
Tabel 11 Dish Costing, And Selling Price Hidangan Ayam Pop.....	26
Tabel 12 Dish Costing, And Selling Price Hidangan Ikan Asam Padeh.....	27
Tabel 13 Total Dish Costing, And Selling Price Dari Kedua Hidangan.....	27
Tabel 14 Kandungan Gizi Pada Ayam POP.....	28
Tabel 15 Kandungan Gizi Pada Saus Ayam Pop	29
Tabel 16 Kandungan Gizi Pada Saus Sambal Merah.....	29
Tabel 17 Kandungan Gizi Pada Coconut Water And Lemon Gel	30
Tabel 18 Kandungan Gizi Pada Ikan Asam Padeh	30
Tabel 19 Kandungan Gizi Pada Saus Asam Padeh.....	31
Tabel 20 Kandungan Gizi Pada Fried Potato And Sweet Potato Cilembu	31
Tabel 21 Kandungan Gizi Pada Cassava Leaves Puree	32
Tabel 22 Kandungan Gizi Pada Pickle Belimbing Wuluh And Shallot.....	32
Tabel 23 Total Gizi Pada Hidangan Ayam Pop	32
Tabel 24 Total Gizi Hidangan Ikan Asam Padeh.....	33
Tabel 25 Working Plan Ayam Pop	36
Tabel 26 Working Plan Ikan Asam Padeh	37
Tabel 27 Matriks Pelaksanaan Pembuatan Produk	39
Tabel 28 Time Table Sebelum Sidang	40
Tabel 29 Time Table Pelaksanaan Sidang	40
Tabel 30 Kebutuhan Bahan.....	42
Tabel 31 Purchasing List.....	43
Tabel 32 Kebutuhan Alat.....	45
Table 33 Doumentasi Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang	67

Daftar Gambar

Gambar 1 Desain Ayam Pop.....	11
Gambar 2 Desain Ikan Asam Padeh.....	11
Gambar 3 Bahan Bahan Ayam Pop	46
Gambar 4 Chop Bayam Jepang	46
Gambar 5 Memotong Daging Ayam.....	47
Gambar 6 Lapisi Ayam dengan Daun Bayam Jepang.....	47
Gambar 7 Menata Ayam Sebelum Diroll.....	47
Gambar 8 Roll Ayam	47
Gambar 9 Hasil Roll Ayam Dan Daun Bayam Jepang	48
Gambar 10 Prepare Membuat Kuah Ungkep Ayam Pop	48
Gambar 11 Tumis Bawang Merah Dan Bawang Putih	49
Gambar 12 Memasukan Bahan Kuah Ungkep Ayam Pop	50
Gambar 13 Seasoning Kuah Bumbu Ungkep Ayam Pop	50
Gambar 14 Masak Ayam dengan Kuah Bumbu Ungkep.....	50
Gambar 15 Lemon Zest dan Peras Air Lemon.....	51
Gambar 16 Membuat Coconut Water And Lemon Gel	51
Gambar 17 Menyimpan Coconut And Lemon Gel Didalam Chiller	52
Gambar 18 Blender Dan Memasukan Coconut Water And Lemon Gel kedalam Squeeze Bottle.....	52
Gambar 19 Menghaluskan Bawang Putih Untuk Saus Sambal Merah	52
Gambar 20 Membuat Saus Sambal Merah.....	53
Gambar 21 Hasil Saus Sambal Merah	54
Gambar 22 Menyaring Bumbu Ungkep.....	54
Gambar 23 Memasukan Xantana Powder Pada Kuah Ungkep.....	54
Gambar 24 Aduk Hingga Menjadi Saus Ayam Pop	55
Gambar 25 Plating Hidangan Ayam Pop.....	55
Gambar 26 Hasil Trial Hidangan Ayam Pop	55
Gambar 27 Bahan Bahan Ikan Asam Padeh	56
Gambar 28 Membuat Pickling Water	57
Gambar 29 Hasil Pickle Belimbing Wuluh And Shallot.....	57
Gambar 30 Mematangkan Bahan Cassava Leaves Puree	58
Gambar 31 Blender Bahan Cassava Leaves Puree.....	58
Gambar 32 Hasil Cassava Leaves Puree.....	59
Gambar 33 Slice Potato And Sweet Potato Cilembu	59
Gambar 34 Ikat Dan Susun Potato And Sweet Potato Cilembu	59
Gambar 35 Goreng Potato And Sweet Potato Cilembu	60
Gambar 36 Hasil Fried Potato And Sweet Potato Cilembu	60
Gambar 37 Bahan Bahan Ikan Asam Padeh	60
Gambar 38 Blender Bumbu Asam Padeh	61
Gambar 39 Mematangkan Bumbu Asam Padeh	61
Gambar 40 Memasukan Rempah Rempah Asam Padeh.....	62
Gambar 41 Masak Ikan Dalam Kuah Asam Padeh.....	63
Gambar 42 Finishing Saus Asam Padeh	63
Gambar 43 Hasil Akhir Trial Hidangan Ikan Asam Padeh.....	64

DAFTAR PUSTAKA

- Besra, E. (2012). Potensi wisata kuliner dalam mendukung pariwisata di kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis*, 12(1).
- Cousins, J., Foskett, D., & Gillespie, C. (2016). *Food and beverage management* (5th ed.). Routledge.
- Djoko Sujarto. (1980). *Perencanaan pembangunan*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Eric Wolfgang Weisstein. (2024). Matrix. *MathWorld – A Wolfram Web Resource*.
Diakses dari <https://mathworld.wolfram.com/Matrix.html>
- Escoffier School of Culinary Arts. (2020, August 12). *What is mise en place and why is it so important to chefs?* Diakses dari <https://www.escoffier.edu/blog/culinary-arts/what-is-mise-en-place-and-why-is-it-so-important-to-chefs/>
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2017). *Operations management: Sustainability and supply chain management* (12th ed.). Boston, MA: Pearson.
- Higham, N. J. (2008). Cayley, Sylvester, and early matrix theory. *Linear Algebra and Its Applications*, 428, 39–43.
- Hulu, T. H. S., Harefa, I., & Bu'ulolo, N. A. (2022). Analisis biaya produksi dalam menentukan harga jual dengan menggunakan metode full costing dan variable costing (Studi kasus Pabrik Tahu Nias). *Jurnal Akuntansi, Manajemen dan Ekonomi (JAMANE)*, 1(2), 358–362.

- Ken Martina, K. (2007). *Perencanaan dan pengendalian proyek*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Kerzner, H. (2017). *Project management: A systems approach to planning, scheduling, and controlling* (12th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Kuttab Digital. (2025, Maret 24). *Sejarah Ayam Pop: Asal-Usul Kuliner Khas Sumatera Barat*. Diakses dari <https://kuttabdigital.com/sejarah-ayam-pop-asal-usul-kuliner-khas-sumatera-barat/>
- Laloma, A. (2015). *Analisis Faktor-Faktor Penunjang dan Penghambat Kinerja Birokrasi Sekretariat Daerah Kabupaten Kepulauan Talaud*. Neliti. <https://media.neliti.com/media/publications/98232-ID-analisis-faktor-faktor-penunjang-dan-pen.pdfmedia.neliti.com>
- Novianti, A. G., & Parrangan, S. (2022). *Diet makanan sehat sesuai golongan darah dengan pemanfaatan teknologi berbasis mobile*. Jurnal Teknologi Informasi, 10(1), 1–9.
- Pusat Data dan Informasi IPTEK. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia* (edisi revisi). Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Rosalina, E., Ahmad, A. W., & Haryadi, A. D. (2015). *Strategi Pengembangan Makanan Unggulan Minangkabau Berdaya Saing Global*. Akuntansi dan Manajemen, 10(2), 41-50.
- Sendari, A. A. (2025). *Resep Ayam Pop Padang autentik ala restoran Padang, pilihan menu sahur favorit*. Diakses dari Liputan6.

<https://www.liputan6.com/feeds/read/5856819/resep-ayam-pop-padang-autentik-ala-restoran-padang-pilihan-menu-sahur-favorit?page=5>

Siagian, Sondang P. (2005). *Manajemen perencanaan kerja*. Jakarta: Bumi Aksara.

Simpang Raya. (n.d.). Tentang Kami. Diakses dari <https://simpang-raya.com/>

Unilever Food Solutions. (2023, 30 Agustus). *25 Peralatan Dapur yang Wajib Dimiliki oleh Chef Profesional*. Diakses dari <https://www.unileverfoodsolutions.co.id/id/inspirasi-chef/tips-dan-trik-para-chef/10-alat-penting-di-dapur-masakan-barat.html>

U.S. Department of Agriculture. (n.d.). *How temperatures affect food*. Food Safety and Inspection Service. Retrieved May 31, 2025, Diakses dari <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/how-temperatures-affect-food>

Wahyuningsih, D. (2020). *Pengolahan makanan nusantara*. Deepublish. Yogyakarta.

Wibisono, N. (2023). Ayam Pop, Kamu Pucat tapi Enak. Tirto.id. Diakses dari <https://tirto.id/ayam-pop-kamu-pucat-tapi-enak-gRrr>

Wijayanti, A. (2020). Wisata Kuliner sebagai strategi penguatan pariwisata di Kota Yogyakarta, Indonesia. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 11(1), 74-82.

Wijaya, G. (2013). *Top Resep Masakan Padang Asli Enak*. Bahafana Publishing. Yogyakarta.

Wijaya, S. (2019). *Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism*. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1-10.

Wikipedia contributors. (2024). *List of islands of Indonesia*. Wikipedia. Diakses dari https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_islands_of_Indonesia