

**PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER IKAN ASAM
PADEH KHAS SUMATERA BARAT SATE LILIT KHAS BALI
DAN BUBBOR PADDAS KHAS SAMBAS**

TUGAS AKHIR

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



Disusun oleh :

SULTAN ALIF AHMED AL-AIDI

NIM : 2022604004

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER IKAN ASAM PADEI KHAS SUMATERA
BARAT SATE LILIT KHAS BALI DAN BUBBOR PADDAS KHAS SAMBAS**

NAMA : SULTAN ALIF AHMED AL-AIDI
NIM : 2022406004
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

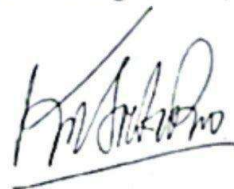
Pembimbing Utama,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.

NIP. 19821612 201101 1 003

Pembimbing Pendamping,



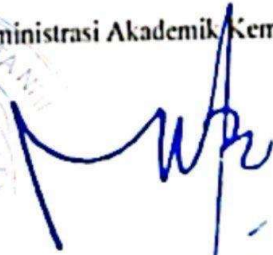
Sukarno Wibowo, SE., MM.

NIP. 19731017 200605 1 001

Bandung, 12 Juni 2025

Mengetahui,

Katag. Administrasi Akademik/Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CIE.

NIP. 19710316 199603 2 001

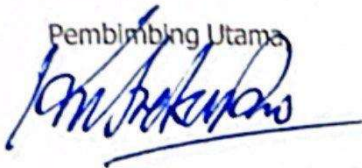
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER IKAN ASAM PADEH KHAS SUMATERA BARAT SATE LILIT KHAS BALI DAN BUBBOR PADDAS KHAS SAMBAS

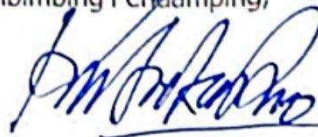
NAMA : Sultan Alif Ahmed Al-Aidi
NIM : 2022406004
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama



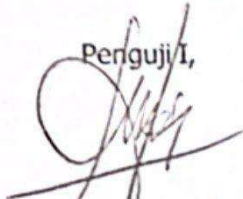
Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP: 19821612 201101 1 003

Pembimbing Pendamping,



Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP: 19731017 200605 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



Drs. Rohyan Sosiadi, M. PD.
NIP: 196600715 199703 1 00 1

Bandung, 16 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 Masatiff, M.M.Par., CEE.
NIP.19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : SULTAN ALIF AHMED AL-AIDI
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta , 16 Mei 2004
NIM : 2022406004
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER IKAN ASAM PADEH KHAS SUMATERA BARAT SATE LILIT KHAS BALI DAN BUBBOR PADDAS KHAS SAMBAS
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


SULTAN ALIF AHMED AL-AIDI



KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah SWT yang maha pengasih dan juga penyayang serta puji dan syukur atas karunia-Nya yang telah melimpahkan rahmat beserta anugerah nya yang luar biasa , penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada keluarga yang memberikan rasa cinta dan dukungan kepada penulis sehingga dapat terlaksanakan tugas akhir ini dengan judul “Pengembangan Presentasi Kuliner Ikan Asam Padeh Khas Sumatera Barat Sate lilit Khas Bali dan Bubbor Paddas Khas Sambas“

Adapun tujuan penyusunan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat akademik guna menyelesaikan program Pendidikan Diploma III dalam Program Studi Seni Kuliner di Poltekpar NHI Bandung , Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak pihak yang memberikan dorongan berupa motivasi dan dukungan berupa moril maupun materil, Adapun tentunya tidak terlepas dari kontribusi dari berbabagi pihak, sehingga ucapkan terima kasih penulis kepada yang terhormat :

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

5. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE.,MM, CHE., selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan waktu , bimbingan , dan dukungan kepada penulis sehingga penyusunan Tugas Akhir ini berjalan dengan lancar
6. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan motivasi dan meluangkan waktunya dalam memberikan arahan kepada penulis agar dapat terselesainya Tugas Akhir ini.
7. Bapak Ibrahim, Ibu Dwi Astuti , Faradilla, Thalita, Juhaida, dan sumadji selaku keluarga penulis yang telah memberikan dukungan penuh kepada penulis.
8. Seluruh Dosen , tenaga pengajar , dan staff Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu serta dukungan kepada penulis sehingga dapat terselesaikannya Tugas Akhir ini.
9. Kepada seluruh narasumber yang sudah membantu penulis, mengumpulkan informasi, serta resep yang membantu penulis untuk menyelesaikan tugas akhir.
10. Kepada seluruh anggota Hamtaro, Suzuki Karimun, Naisplay, Ubud family, Cougan, 2019 Jokowi-rakai dan teman-teman lain yang tidak saya sebutkan satu-persatu yang telah memberikan dukungan moril kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
11. Kepada Tsaqif arkananta, Bonahari Bajuri, Nurhayya Kinasih, Alyssa Layla dan Almarhumah Rahma Azzahra yang menemani penulis bertumbuh, dan memotivasi penulis sejak diruangan gelap yang selalu terngiang “hanya kami, kamu dan tuhan yang tau”

12. Kepada Chefrolet, mentoring supersix dan eksos yang membantu penulis selama berkuliah di POLTEKPAR NHI BANDUNG. Terhusus Ino white, Rayyan Vario, Big kiko, dan Nolep metiu.
13. Kepada dihya, diki, kianu dan indra yang telah menemani penulis untuk bertukar pikiran selama berkuliah di Bandung.
14. Kepada Yasin, Ridwan, Himi, Rafi, dan Rayhan yang selalu mengingatkan penulis akan kebaikan dan untuk setiap agenda libur semester baik sudah atau belum dijalankan.
15. Kepada seluruh penjual makanan di Bandung. ALi borme, EKara, SAdang, Nara park, dan sate maDuRA al-jihad yang tanpa sadaryang tanpa sadar telah menjadi bagian penting dalam perjalanan ini. Terima kasih atas kehadiran kalian yang sederhana namun bermakna, membuat masa penulisan tugas akhir ini terasa lebih ringan dan menyenangkan.

Penulis menyadari bahwasanya penyusunan Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu perlu nya saran dan kritik untuk membangun penulis dalam memotivasi untuk kedepan nya sehingga penulis bisa lebih baik di masa depan , Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis.

Sultan Alif Ahmed Al-Aidi

Bandung, 18 Juni 2025

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Formal.....	4
1.2.1. Tujuan Akademik.....	5
1.2.2. Tujuan Operasional	5
1.3. Usulan Menu.....	6
1.3.1. Rangkaian Menu	6
1.3.2. Matriks Menu.....	6
1.3.3. Deskripsi Menu	9
1.4. Tinjauan Produk.....	11
1.4.1. Tema Masakan	11
1.4.2. Jenis Masakan	12
1.4.3. Variasi Sajian	13
1.4.4. Pengajuan Resep	14
1.4.5. Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price.....	20
1.5. Daftar Gizi	27
1.6. Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba	34
1.6.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi	34
1.6.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi	34
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	35
2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	35
2.1.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	35
2.1.2 Rencana Kerja/Working Plan.....	35
2.1.3 Matriks Perencanaan Pembuatan Produk.....	37
2.1.4 Time Table	38
2.1.5 Daftar Kebutuhan Bahan.....	40

2.1.6	Kebutuhan Alat	42
2.2.	Pelaksanaan Latihan Presentasi	43
DAFTAR PUSTAKA		53

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Narasumber	4
Tabel 2 Matriks Soup	8
Tabel 3 Matriks Main Course	8
Tabel 4 Resep Asam Padeh.....	14
Tabel 5 Resep Bubbor Paddas Dan Sate Lilit	17
Tabel 6 Recipe Cost Sup Ikan Asam Padeh.....	21
Tabel 7 Recipe Cost Bubbor Padas Dan Sate Lilit	23
Tabel 8 Total Food Cost.....	27
Tabel 9 Nilai Gizi Sup Ikan Asam Padeh	28
Tabel 10 Nilai Gizi Bubbor Padas Dan Sate Lilit.....	30
Tabel 11 Total Nilai Gizi	33
Tabel 12 Working Plan Sup Ikan Asam Padeh.....	36
Tabel 13 Working Plan Bubbor Padas Dan Sate Lilit.....	37
Tabel 14 Matriks Perencanaan Produk	38
Tabel 15 Time Table Sehari Sebelum Sidang Sup Ikan Asam Padeh	39
Tabel 16 Time Table Sehari Sebelum Sidang Sate Lilit.....	39
Tabel 17 Time Table Hari Sidang.....	39
Tabel 18 Daftar Kebutuhan Bahan.....	40
Tabel 19 DAFTAR ALAT YANG DIBUTUHKAN.....	42
Tabel 20 Trial Sup Ikan Asam Padeh	43
Tabel 21 Trial Bubbor Padas Dan Sate Lilit	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Sup Asam Padeh	13
Gambar 2 Sketsa Bubbor Paddas dan Sate Lilit.....	13

DAFTAR PUSTAKA

- Wachyuni, Suci Sandi. *Gastronomi Indonesia sebagai Identitas Budaya dan Daya Tarik Wisata*. 2023.
- Kreuther, G. (2019). *The Spirit of Alsace*. The Spruce Eats.
- Barrows, C. W., Powers, T., & Reynolds, D. (2012). *Introduction to the Hospitality Industry* (Buku). Wiley.
- Coppell, W.G. (2005). *The Cultural Significance of Food in Bali* (Buku).
- Erawan, I. B. (2014). Cultural Symbolism in Balinese Culinary Traditions. *Jurnal Budaya Bali, Universitas Udayana* (Jurnal).
- Kincaid, C., Dube, L., & Dube, M. (2010). Restaurant Revenue Management. *Cornell Hospitality Quarterly*, 51(1), 73–85 (Jurnal).
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.) (Buku). Pearson Education.
- Lilis, S. (2014). *Dasar-Dasar Gizi dan Kesehatan* (Buku).
- Mulyaningsih, T., & Prasetyo, T. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya dalam Dinamika Globalisasi. *Jurnal Ilmu Budaya*, 6(2) (Jurnal).
- Mohamadi, M. (2022). *Food and Beverage Costing: A Practical Guide for Hospitality Management* (Buku).
- Naim, M. (1973). *Merantau: Pola Migrasi Suku Minangkabau* (Buku).
- Paramita, A. (2016). Makna Simbolik Masakan Tradisional Minangkabau dalam Konteks Adat dan Religi. *Jurnal Sosiologi Budaya, Universitas Andalas* (Jurnal).
- Sastrawan, A. (2015). *The Culinary Arts of Bali: A Journey Through Tradition and Flavor* (Buku).
- Sekarningrum, T. (2022). *The Fundamentals of Restaurant Costing and Pricing Strategies* (Buku).
- Strang, G. (2009). *Introduction to Linear Algebra* (Buku). Wellesley-Cambridge Press.
- Suryana, I. (2017). *Balinese Cuisine: A Cultural Heritage* (Buku).
- Sussman, G. (2011). Restaurant Menu Planning and Design. *Cornell Hospitality Quarterly* (Jurnal).

- Sutrisno, A. (2016). Culinary Traditions of Kalimantan Barat (Buku).
- Wijaya, A. (2019). Spices and Colonialism: Culinary Diversity in Indonesia. (Jurnal).
- Wijaya, H. (2019). Traditional Balinese Culinary Practices and Cultural Symbolism. Jurnal Gastronomi Nusantara, 3(1) (Jurnal).
- Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi (Buku).
- Winarno, F.G. (2004). Makanan Tradisional Indonesia: Kajian dari Segi Sosial Budaya dan Gizi. (Buku).
- Warti, T. (2018). Makna Simbolik dalam Masakan Tradisional Minangkabau. (Jurnal).
- Zainal Abidin, Z. (2015). The Diversity of Indonesian Culinary Heritage. International Journal of Humanities and Social Science Studies (Jurnal).
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Sambas. (2023). BPS Kabupaten Sambas (Web). Retrieved from: <https://sambaskab.bps.go.id/>
- Landau, P. (2023, Februari 28). What Is a Work Plan ? How to make a work plan in 7 steps. Retrieved from Project Manager: <https://www.projectmanager.com/blog/makework-plan>
- (enchence 2020) https://id.scribd.com/presentation/786422101/Time-Tables-in-School?utm_source=chatgpt.com