

**PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER RIRES
DAN MANUK CIPERA KHAS KARO**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Disusun Oleh :

SAMUEL BAPTISTA ALDANI BANGUN

Nomor Induk : 2022406077

PROGRAM STUDI D3 SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

Jl. Dr. Setiabudhi No. 186, 40141 Jawa Barat, Indonesia

Telepon : +62(22)2011456 Fax : +62(22)2012097

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER RIRES DAN MANUK CIPERA KHAS KARO

NAMA : SAMUEL BAPTISTA ALDANI BANGUN
NIM : 2022406077
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 9 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



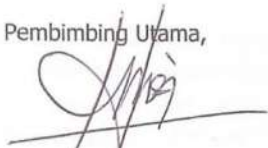
Ni-Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER RIRES DAN MANUK CIPERA KHAS KARO

NAMA : SAMUEL BAPTISTA ALDANI BANGUN
NIM : 2022406077
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



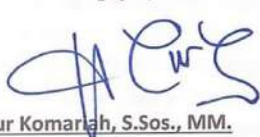
Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

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,



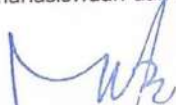
Nova Maulidian Hidayat, SE.,MM.

NIP.19821216 21101 1 003

Bandung, 28 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 : SAMUEL BAPTISTA ALDANI BANGUN
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 06 JANUARI 2004
NIM : 2022406077
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER RIRES DAN MANUK CIPERA KHAS KARO
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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 04 Juni 2025



Samuel Baptista Aldani Bangun

KATA PENGANTAR

Puji syukur Penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya, Penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul "Pengembangan Presentasi Kuliner Rires dan Manuk Cipera Khas Karo". Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Diploma III di Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penyusunan karya ilmiah ini merupakan hasil dari proses pembelajaran, penelitian, dan diskusi intensif yang telah berlangsung selama masa studi. Penulis mengucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing, seluruh staf pengajar, serta rekan-rekan yang telah memberikan dukungan, bimbingan, dan masukan yang sangat berharga. Ucapan terima kasih juga Penulis sampaikan kepada keluarga yang senantiasa memberikan dukungan moral dan motivasi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan presentasi kuliner khas Karo melalui inovasi teknik pengolahan dan penyajian, dengan tetap mempertahankan keseimbangan gizi serta keaslian cita rasa tradisional. Fokus utama dari penelitian ini adalah pada peningkatan kualitas tampilan hidangan serta penerapan teknik modern di dapur, guna menghasilkan sajian yang tidak hanya menarik secara visual dan teknik tetapi juga memenuhi standar gizi yang baik. Ucapan terima kasih Penulis sampaikan pula kepada:

- 1) Bapak Dr. Anwari Masatip, MM, Par. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung, atas dukungan dan kesempatan yang diberikan.

- 2) Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE, selaku Ketua Jurusan Hospitality, atas arahan dan motivasinya.
- 3) Bapak Rusna Purnama, SE., MM, selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner, atas dukungan dan fasilitas yang diberikan selama proses tugas akhir.
- 4) Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par., selaku pembimbing utama, atas waktu, perhatian, dan bimbingan yang sangat berarti.
- 5) Bapak Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc., selaku pembimbing kedua, atas saran, masukan, dan arahnya dalam penyusunan tugas akhir ini.
- 6) Orang tua dan keluarga tercinta, atas doa, kasih sayang, serta dukungan moril dan materil yang tiada henti selama proses perkuliahan hingga tugas akhir ini terselesaikan.
- 7) Rekan-rekan mahasiswa Seni Kuliner angkatan 2022, atas kebersamaan, semangat, dan kerja samanya selama masa studi hingga tahap akhir tugas ini.

Saya menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, saya berharap karya ini dapat dijadikan sebagai bahan diskusi dan perbaikan untuk penelitian selanjutnya. Semoga tugas akhir ini dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan industri kuliner, khususnya dalam upaya pelestarian dan inovasi kuliner tradisional.

Bandung, 20 Juni 2025

Samuel Baptista Aldani Bangun

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	4
1.2.1 Tujuan Akademik	4
1.2.2 Tujuan Operasional	5
1.3 Usulan Produk	5
1.3.1 Pemilihan Produk	5
1.3.2 Matriks Produk.....	8
1.3.3 Matriks Pengembangan Produk	9
1.3.4 Deskripsi Produk.....	12
1.4 Tinjauan Produk	15
1.4.1 Tema Produk	15
1.4.2 Teknik Pengolahan Produk	16
1.4.3 Pengajuan Usulan Resep	16
1.4.4 Rancangan Tampilan Produk	27
1.4.5 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Costing & Selling Price</i>	29
1.4.6 Daftar Nilai Gizi.....	37
1.5 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba	42
1.5.1 Lokasi Dan Jadwal Latihan Presentasi.....	42
1.5.2 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Presentasi	42
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI MAKANAN	43
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Makanan.....	43
2.1.1 <i>Working Plan</i>	43
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	45
2.1.3 <i>Time Table</i>	46
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan Baku	47

2.2	Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	51
2.3	Kendala Dan Hambatan.....	52
BAB III PELAKSANAAN UJIAN SIDANG		53
3.1	<i>Mise En Place</i>	53
3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Dan Dokumentasi	54
3.2.1	Tabel Kerja Saat Pelaksanaan	59
3.2.2	Daftar Belanja Kebutuhan Bahan.....	60
3.3	Evaluasi Dan Hasil Masukan Tim Penguji	62
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		64
4.1	Kesimpulan.....	64
4.2	Saran	65
DAFTAR PUSTAKA		66

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Narasumber	4
Tabel 1.2 Matriks Produk.....	8
Tabel 1.3 Matriks Pengembangan Produk	10
Tabel 1.4 Rires	17
Tabel 1.5 <i>Espuma</i> Gula Merah Asam.....	18
Tabel 1.6 Sale Balado.....	19
Tabel 1.7 Manuk Cipera.....	20
Tabel 1.8 Bayam Merah <i>Puree</i>	22
Tabel 1.9 Singkong.....	23
Tabel 1.10 Cina Kacang	24
Tabel 1.11 Kemangi Andaliman <i>Oil</i>	26
Tabel 1.12 Tabel <i>Costing Appetizer</i>	33
Tabel 1.13 Tabel <i>Costing Maincourse</i>	34
Tabel 1.14 Tabel Nilai Gizi <i>Appetizer</i>	38
Tabel 1.15 Tabel Nilai Gizi <i>Maincourse</i>	40
Tabel 2.1 <i>Working Plan</i>	44
Tabel 2.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	45
Tabel 2.3 <i>Time Table</i> H-1	46
Tabel 2.4 Kebutuhan Alat.....	47
Tabel 2.5 Kebutuhan Bahan Baku.....	49
Tabel 2.6 Hasil Latihan Presentasi	51
Tabel 3.1 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Dan Dokumentasi	55
Tabel 3.2 Tabel Kerja Saat Pelaksanaan.....	59
Tabel 3.3 Daftar Belanja Kebutuhan Bahan.....	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Rancangan Tampilan Produk Rires	28
Gambar 1.2 Rancangan Tampilan Produk Manuk Cipera	29

DAFTAR PUSTAKA

- Admin (2013). Aneka resep Sambal Khas Suku Karo. Karo Simbisa Watch.
<https://karosimbisawatch.blogspot.com/2013/12/aneka-resep-sambal-khas-suku-karo.html>.
- Endang.L.Achadi (2007) Gizi dan Kesehatan Masyarakat FKMUI. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Depok, Indonesia
- Femi Olivia. (2014). *Keajaiban Antioksidan Bayam*. Elex Media Komputindo. Jakarta, Indonesia
- Irianto, I., & Dinar, R. (2021). *Dasar-Dasar Produksi Makanan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Kuncoro, M. (2009). *Manajemen Restoran*. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.
- Kotschevar, L. H., & Teer, G. (2001). *Management by Menu* (3rd ed.). New York, NY: John Wiley & Sons, Inc., United States.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2021). *Dasar-Dasar Kuliner Semester 2*. Jakarta: Kemendikbud.
<https://buku.kemdikbud.go.id>
- Lillicrap, D., Cousins, J., & Smith, R. (2006). *Food and Beverage Service* (7th ed.). London, United Kingdom: Hodder Education.
- Mahmud Bangkaru (2001) *Hand Book to North Sumatra*. Balohan Haloban. Banda Aceh, Indonesia.
- Mapiemfu-Lamare, D., Essia Ngang, J. J., & Ndjouenkeu, R. (2017). The Quality of Fried Chips Varies with Cassava (*Manihot Esculenta* Crantz) Varieties and Soaking Regime.

Nola Treat and Lenore Richards (1951) *Quantitiy Cookery*. Macmillan. NewYork, USA

Purwaningsih, R. (2020). *Kajian Gizi dalam Makanan Tradisional Nusantara*. Deepublish. Yogyakarta, Indonesia

Rezki Alhamdi. (2019). *Cost Control for Restaurant (Pengendalian Biaya untuk Restoran)*. Politeknik Pariwisata Batam. Batam, Indonesia

Sari Sesilia Depari (2024). *Pemahaman Masyarakat Karo terhadap Rires Sebagai Pengetahuan Tradisional di Desa Laumeciho*
<https://journal.laaroiba.com/index.php/tarbiatuna/article/view/6324>

Wibowo, A. (2021). *Inovasi Kuliner Berbasis Budaya Lokal*. Deepublish. Yogyakarta, Indonesia

Winarno, F.G. (2004). *Manajemen Tata Hidangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Zaitun (2021) *Karo Traditional Food Inventory in the Design of Culinary Branding in Karo*
<https://ejurnal.poltekparmedan.ac.id/index.php/tehbmj/article/view/274/203>