

**PENGEMBANGAN PENYAJIAN SUP BRENEBON DAN
RINTEK WUUK IKAN GINDARA DARI KOTA MANADO**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi persyaratan dalam
menempuh Ujian Akhir Program Diploma III



Oleh :

ZIZA IMMANUEL JUNIOR

NIM : 2022406005

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

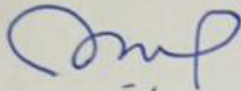
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN PENYAJIAN SUP BRENEBON DAN RINTEK WUUK IKAN GINDARA DARI
KOTA MANADO

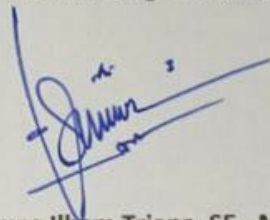
NAMA : ZIZA IMMANUEL JUNIOR
NIM : 2022406005
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP. 19821216 201101 1 003

Pembimbing Pendamping,

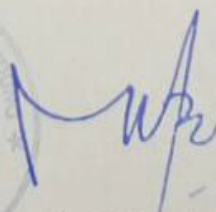


Agung Ilham Triana, SE., MM.Par.
NIP : 19840416 202421 1 004

Bandung, 5 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



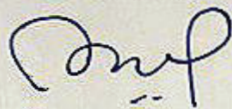
Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

TULIS JUDUL PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
**PENGEMBANGAN PENYAJIAN SUP BRENEBON DAN RINTEK WUUK IKAN
GINDARA DARI KOTA MANADO**

NAMA : Ziza Immanuel Junior
NIM : 2022406005
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



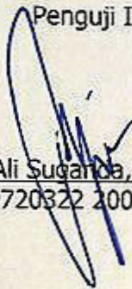
Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP 19821216 201101 1 003

Pembimbing Pendamping,



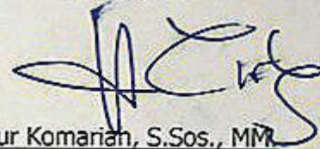
Agung Ilham Triana, SE., MM. Par.
NIP 19840416 202421 1 004

Penguji I,



R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. Par.
NIP 19720322 200502 1 001

Penguji II,

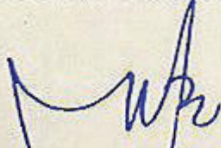


Nur Komarian, S.Sos., MM.
NIP 19660606 199303 2 001

Bandung, 14 Juli 2025

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. 19710316 199603 2 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Ziza Immanuel Junior
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 21 MARET 2004
NIM : 2022406005
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **"PENGEMBANGAN PENYAJIAN SUP BRENEBON DAN RINTEK WUUK IKAN GINDARA DARI KOTA MANADO"** 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, 5 JUNI 2025

Yang membuat pernyataan,



KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur ditujukan ke hadirat Allah SWT., yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan proses pembuatan tugas akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan banyak manfaat yang berjudul **“PENGEMBANGAN PENYAJIAN SUP BRENEBON DAN RINTEK WUUK IKAN GINDARA DARI KOTA MANADO”**.

Maksud dan tujuan penyusunan Tugas Akhir ini adalah memenuhi salah satu syarat akademik guna menyelesaikan program Pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah membantu dan berkontribusi dalam penyelesaian Tugas Akhir ini. Segala Bentuk dukungan, baik berupa dukungan moril maupun materil, sangat membantu penulis dalam mengumpulkan semangat dan keinginan untuk menyelesaikan penelitiannya. Selain itu ucapan terimakasih juga diucapkan 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., selaku dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dorongan kepada penulis sehingga penyusunan tugas akhir ini dapat berjalan dengan baik.
6. Bapak Agung Ilham Triana, SE., MM.Par., selaku dosen pembimbing II Yang telah meluangkan waktu untuk memberikan ilmunya dalam melakukan penulisan tugas akhir ini.
7. Seluruh dosen, tenaga pengajar dan staff Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah membimbing serta membagikan ilmu kepada penulis selama enam semester.
8. Chef Gerry Nainggolan, Ibu Ane Kewas, Ibu Meske Rundengan, dan Ibu Susi Nibong sebagai narasumber yang telah membantu penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak Immanuel dan Ibu Sandra Gadis Maringka selaku orang tua penulis yang tidak pernah lelah atas doa dan dukungannya.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini belum sempurna maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan sarat yang membangun dari pembaca agar dapat lebih bermanfaat bagi penulis dan pihak lainnya.

Ziza Immanuel Junior

Bandung, 17 April 2025

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	5
1.2.1 Tujuan Akademik	5
1.2.2 Tujuan Operasional	5
1.3 Usulan Set Menu	6
1.3.1 Sup Brenebon.....	7
1.3.2 Rintek Wuuk Ikan Gindara	7
1.3.3 Bubur Tinutuan	8
1.3.4 Crackers Bakwan	8
1.3.5 Sambal Dabu-Dabu.....	9
1.4 Tinjauan Produk.....	9
1.4.1 Tema Masakan	9
1.4.2 Jenis Masakan	10
1.4.3 Pengajuan Resep	12
1.5 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price	19
1.6 Daftar Nilai Gizi	25
1.7 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba	28
1.7.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi	28
1.7.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi.....	28
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	29
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	29
2.1.1 Rencana Kerja/Working Plan	30
2.1.2 Matriks Perencanaan Pembuatan Produk.....	33
2.1.3 Time Table.....	34
2.1.4 Daftar Kebutuhan Bahan.....	36
2.1.5 Purchasing List.....	38
2.1.6 Kebutuhan Alat	40
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	41

2.3 Hambatan dan kendala	47
2.3.1 Hambatan dan kendala dalam pembuatan Sup Brenebon	48
2.3.2 Hambatan dan kendala dalam pembuatan RW Ikan Gindara.....	48
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	49
3.1 Persiapan.....	49
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	50
3.3 Evaluasi	51
BAB IV SIMPULAN DAN REKOMENDASI	52
4.1 Simpulan.....	52
4.2 Rekomendasi	52
DAFTAR PUSTAKA	53

DAFTAR TABEL

TABEL 1 NARASUMBER KEGIATAN <i>FOOD PRESENTATION</i>	4
TABEL 2 MATRIKS MENU	6
TABEL 3 RESEP KUAH BRENEBON AYAM	13
TABEL 4 RESEP ROULADE AYAM	14
TABEL 5 RESEP PUREE KACANG MERAH	15
TABEL 6 RESEP KROKET KACANG MERAH.....	16
TABEL 7 RESEP IKAN GINDARA BAKAR BUMBU RINTEK WUUK	17
TABEL 8 RESEP BUBUR TINUTUAN	17
TABEL 9 RESEP BAKWAN CRACKERS.....	18
TABEL 10 RESEP SAMBAL DABU-DABU.....	19
TABEL 11 <i>RECIPE COST</i> SUP BRENEBON	23
TABEL 12 <i>RECIPE COST</i> RINTEK WUUK IKAN GINDARA	23
TABEL 13 TOTAL <i>RECIPE COST</i>	24
TABEL 14 GIZI SUP BRENEBON	25
TABEL 15 GIZI RINTEK WUUK IKAN GINDARA.....	26
TABEL 16 TOTAL NUTRISI.....	27
TABEL 17 <i>WORKING PLAN</i> SUP BRENEBON	30
TABEL 18 <i>WORKING PLAN</i> RINTEK WUUK IKAN GINDARA.....	44
TABEL 19 MATRIKS PELAKSANAAN	33
TABEL 20 <i>TIME TABLE</i> SEBELUM SIDANG.....	44
TABEL 21 <i>TIME TABLE</i> SAAT SIDANG	42
TABEL 22 KEBUTUHAN BAHAN	44
TABEL 23 <i>PURCHASE LIST</i>	44
TABEL 24 KEBUTUHAN ALAT	40
TABEL 25 PEMBUATAN SUP BRENEBON	44
TABEL 26 PEMBUATAN RINTEK WUUK IKAN GINDARA.....	44
TABEL 27 <i>MISE EN PLACE</i> SEBELUM SIDANG	49
TABEL 28 KEGIATAN SIDANG	50

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SKETSA SUP BRENEBON	11
GAMBAR 2 SKETSA RINTEK WUUK IKAN GINDARA.....	11
GAMBAR 3 EVALUASI DAN PENILAIAN DOSEN PENGUJI.....	11

DAFTAR PUSTAKA

- Adisaputro, G. (2010). *Perencanaan organisasi dan implementasi rencana kerja*.
- Alford, L. P., & Beatty, H. R. (2022). *Purchasing: Its meaning, definition, importance and objectives*. Your Article Library.
<https://www.yourarticlelibrary.com>
- Allrecipes. (2023). What Is Mise En Place, and Why Is It Important?
<https://www.allrecipes.com/what-is-mise-en-place-7480601>
- Aperitif. (n.d.). *Fine dining vs casual dining*.
<https://www.aperitif.com/news/fine-dining-vs-casual-dining>
- App.ptsp.manadokota.go.id. (n.d.). *Dukungan pemerintah dalam industri kuliner*.
<https://app.ptsp.manadokota.go.id/investasi>
- Chavan, A. (2021). *Tools & Equipments (Chapter 5)*. ResearchGate.
<https://www.researchgate.net>
- Detik.com. (2023). *Kuliner dan pasar ekstrem Tomohon*.
<https://travel.detik.com/indonesian-treasure/d-6263002>
- Effectiviology. (2025). *Mise en Place: How to Be More Efficient in the Kitchen and in Life*.
<https://effectiviology.com/mise-en-place-efficiency-kitchen-life/>
- Erwin. (2020). *Tinutuan, bubur khas Manado*. Kompas.com.
<https://www.kompas.com/food/read/2020/07/21/071100475>
- Escoffier. (2021). *What Is Mise En Place and Why Is It So Important to Chefs?*
<https://www.escoffier.edu/blog/culinary-arts/what-is-mise-en-place-and-why-is-it-so-important-to-chefs/>
- Esensi's Kitchen. (2020). *Sambal dabu-dabu: Sambal mentah khas Manado*. Kompas.com.
<https://www.kompas.com/food/read/2020/11/03/101609575>
- Fatsecret. (2025). *Database informasi nilai gizi*.
<https://www.fatsecret.co.id>
- Gardjito, M. (2017). *Cita rasa dan pengaruh global pada kuliner Manado*.
- Goldratt, E. M. (1984). *The goal: A process of ongoing improvement*. North River Press.
- Handayani, R. (2020). *Perhitungan biaya dalam usaha kuliner*.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2000). *Managerial accounting*. South-Western College Pub.
- Indian Retailer. (2024). *What is perishable goods?*
<https://www.indianretailer.com>
- Indonesiakaya.com. (n.d.). *Ragam kuliner dan pengaruh budaya di Manado*.
<https://www.indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/klappertaart-jejak-akulturasi-budaya-di-manado>
- Journal.iain-manado.ac.id. (n.d.). *Tantangan sertifikasi halal pada kuliner Manado*.
<https://journal.iain-manado.ac.id/index.php/JI/article/view/2996>
- Journal.um-surabaya.ac.id. (n.d.). *Inovasi dan tren penyajian kuliner daerah*.
<https://journal.um-surabaya.ac.id/Mas/article/view/22946>

- Kamath, N. (2016). *Dynamics of supply chains for perishable and non-perishable items*. Dalam *Handbook of Research on Strategic Supply Chain Management in the Retail Industry*. IGI Global.
- Khan, S. A. R., & Zhang, Y. (2019). *Introductory chapter: Purchasing and supply management*. Dalam *Modern Perspectives in Business Applications*. IntechOpen.
<https://doi.org/10.5772/intechopen.84944>
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2016). *Dasar-dasar pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management* (15th ed.). Pearson.
- Manadokota.bps.go.id. (n.d.). *Profil Kota Manado*.
<https://manadokota.bps.go.id>
- Manadokota.go.id. (2024). *Geografis dan budaya Kota Manado*.
<https://www.manadokota.go.id/page/detail/arti-lambang>
- Marvel Monopo. (2020). *Zat gizi dan fungsinya dalam tubuh manusia*.
- Marvellina. (2020). *What to Cook Today* [Blog pribadi tentang resep makanan].
<https://whattocooktoday.com>
- Mayangsari, N. (2022). *Ilmu gizi dan nutrisi dasar*.
- Mecalux Blog. (2023). *Perishable goods: Storage systems and examples in logistics*.
<https://www.mecalux.com>
- Minarizki, A., & Frimayasa, E. (2023). *Strategi menghitung food cost secara efektif*.
- Nahmias, S. (2011). *Perishable inventory systems*. Springer.
- Natalia, & Rakhorst, W. (2016). *Bruine Bonensoep vs Brenebon*. Project Gezond.
<https://www.projectgezond.nl/recepten/bruine-bonsoep>
- Ni Luh Made Vinaya. (2019). *Pentingnya resep standar dalam industri kuliner*.
- Oxford English Dictionary. (2005). *Timetable*. Dalam L. Hornby (Ed.), *Oxford English Dictionary*.
- Parengkuan, R. (1986). *Pengaruh kolonial dalam budaya Manado*.
- Robbins, S. P., & Coulter, M. (2018). *Management* (14th ed.). Pearson.
- Sanaji, M. (2013). *25 Resep Makanan Daerah Manado dan Sekitarnya*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Safkaur, O. (2021). *Manajemen food cost dalam industri kuliner*.
- Sujarweni, V. W. (2016). *Food cost dan pengelolaan biaya usaha makanan*.
- Tempo. (2014). *Sejarah masuknya cabai dan tomat ke Indonesia*.
<https://majalah.tempo.co/read/laporan-utama/141346>
- Tribrata News. (2024). *Kandungan nutrisi ikan gindara*.
<https://tribratanews.polri.go.id/blog/umum-3/post/5-manfaat-ikan-gindara-untuk-kesehatan-51851>
- Ulrich, K. T., & Eppinger, S. D. (2016). *Product design and development* (6th ed.). McGraw-Hill Education.
- Uttarakhand Open University. (2025). *Introduction to modern hotel kitchen (Unit 1)*.
<https://uou.ac.in>

- Wahyuningtyas, D. (2018). *Karakteristik tepung tapioka dalam makanan tradisional*.
<https://repository.unimus.ac.id/3242>
- Wikipedia. (2024). *Panada dan Klappertaart*.
<https://id.wikipedia.org/wiki/Panada>