

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER KAB. PIDIE, ACEH
TUGAS AKHIR

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



Disusun oleh :

NAJWA BALQIS PUTRI

Nomor Induk : 2021406057

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : NAJWA BALQIS PUTRI
Tempat,tanggal lahir : Jakarta, 17 September 2003
NIM : 2021406057
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul :

"PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER KAB. PIDIE, ACEH"

Ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan asil 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 cuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah di tulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas di cantumkan ebagai 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 ini di temukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan diatas, atau pelanggaran atas etik ke ilmunan, dan ata ada klaim terhadap ke aslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan saksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar – benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 7 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



NAJWA BALQIS PUTRI

NIM. 2021406057

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER

KAB. PIDIE, ACEH

NAMA : NAJWA BALQIS PUTRI

NIM : 2021406057

JURUSAN : SENI KULINER

PROGRAM STUDI : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Nova Maulidian Hidayat, Se., M.M.
NIP: 198212162011011003



Infansyah, S.E..MM
NIP: 19820107 202421 1 001

Bandung, 7 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER KAB. PIDIE, ACEH

NAMA : NAJWA BALQIS PUTRI
NIM : 2021406057
PROGRAM STUDI : SENI KULINER (SKU)

Pembimbing Utama,



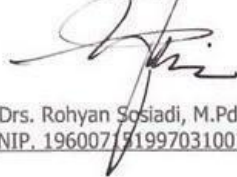
Nova Maulidian Hidayat, SE.,MM.
NIP. 198212162011011003

Pembimbing Pendamping,



Irfansyah, SE., MM
NIP. 19820107202421100

Penguji I,



Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.
NIP. 196007131997031001

Penguji II,



Dadang Suratman, SST.Par., MM
NIP. 197112102002121008

Bandung, 7 Agustus 2024

Mengetahui,

ibag. 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.19750415200212001

KATA PENGANTAR

Puji syukur bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena telah memberikan berkat dan karunia kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul ” **PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER KAB. PIDIE, ACEH**”.

Tugas akhir ini disusun dengan tujuan untuk menyelesaikan salah satu persyaratan kelulusan Pendidikan program Diploma-III pada program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan masih ada kekurangan dari susunan kalimat maupun bahasa Indonesia yang digunakan oleh penulis. Penulis mendapat banyak bantuan dan dukungan dari berbagai pihak dalam proses menulis Tugas Akhir ini, oleh karena itu penulis mengucapkan rasa terimakasih yang mendalam kepada yang terhormat :

1. Orang tua yang sudah memberikan dukungan penuh kepada penulis dalam segala aspek sehingga penulis mampu menyusun Tugas Akhir ini hingga selesai.
2. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par, CHE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE. selaku ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM. selaku ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik
5. Bapak Nova Maulidian Hidayat, A.Md., Par., SE.,MM. selaku Pembimbing I telah memberikan waktu dan bimbingannya.
6. Bapak Irfansyah, SE., MM.Par. selaku Pembimbing II
7. Seluruh jajaran dosen dan staf Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam proses penulisan dari awal hingga akhir.

8. Teman – teman dan berbagai pihak yang telah mendukung penulis dalam penyusunan Tugas Akhir dari awal hingga selesai.

Akhir kata Penulis meminta maaf atas kesalahan yang telah dilakukan oleh penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis juga berharap agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat untuk pribadi penulis dan kepentingan umum bagi pembaca.

Bandung, Mei 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA	
PENGANTAR.....	i 5
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I	
1	
1.1 Latar Belakang	
1	
1.2 Tujuan Penulisan.....	
5	
1.2.1 Tujuan Formal	
5	
1.2.2 Tujuan Operasional	
5	
1.3 Usulan Menu	
5	
1.3.1 Rangkaian Menu	
6	
1.3.2 Penjelasan Menu	
7	
1.4 Tinjauan Produk	
17	
1.4.1 Tema Produk	
17	

1.4.2 Usulan Resep	18
1.4.3 Food Cost	43
1.4.4 Nilai gizi	50
1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji coba	58
1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi	58
1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi	59
BAB II	60
2.1 Perencanaan Latihan Produk.....	60
2.1.1 Working Plan	60
2.1.3 Time Table	66
2.1.4 Daftar Kebutuhan Bahan	68
2.1.5 Purchase List	71
2.1.6 Daftar Kebutuhan Peralatan Dapur	73
2.1.7 Menu Makanan Yang Akan Disiapkan di Rumah	75
2.1.8 Menu Makanan Yang Akan Disiapkan di Ruang Sidang	76
2.1.9 Matrix Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	77
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	78

2.3 Kendala dan Hambatan	
90	

DAFTAR PUSTAKA	
100	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Usulan Resep Saus Rujak Kweni	18
Tabel 1. 2 Usulan Resep Salak Sorbet	20
Tabel 1. 3 Usulan Resep Rujak Kweni	21
Tabel 1. 4 Usulan Resep Layered Kakap Merah.....	23
Tabel 1. 5 Usulan Resep Kuah Asam Keueung	25
Tabel 1. 6 Usulan Resep Udeung Masak Mirah	27
Tabel 1. 7 Usulan Resep Ayam Tangkap	30
Tabel 1. 8 Usulan Resep Bu Guri	32
Tabel 1. 9 Usulan Resep Tumeh Boh Trueng	34
Tabel 1. 10 Usulan Resep Asam Kulet	36
Tabel 1. 11 Usulan Resep Cagruk Breune	37
Tabel 1. 12 Usulan Resep Saus Karamel	38
Tabel 1. 13 Usulan Resep Saus Santan	39
Tabel 1. 14 Food Cost Rujak Kweni	41
Tabel 1. 15 Food Cost Asam Keueung	42
Tabel 1. 16 Food Cost Udeung Masak Mirah	43
Tabel 1. 17 Food Cost Ayam Tangkap	44
Tabel 1. 18 Food Cost Bu Guri	45
Tabel 1. 19 Food Cost Tumeh Boh Trueng	46
Tabel 1. 20 Food Cost Asam Kulet	46
Tabel 1. 21 Food Cost Cagruk Breune	47
Tabel 1. 22 Food Cost Ie Boh Timon.....	47
Tabel 1. 23 Nilai Gizi Rujak Kweni	50
Tabel 1. 24 Nilai Gizi Asam Keueung	51
Tabel 1. 25 Nilai Gizi Udeung Masak Mirah	52
Tabel 1. 26 Nilai Gizi Ayam Tangkap	53
Tabel 1. 27 Nilai Gizi Bu Guri	54

Tabel 1. 28 Nilai Gizi Tumeh Boh Trueng	55
Tabel 1. 29 Nilai Gizi Asam Kulet	56
Tabel 1. 30 Nilai Gizi Cagruk Breune	57
Tabel 1. 31 Nilai gizi Ie Boh Timon	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 1 rujak Kweni	8
Gambar 1 2 Asam Keueung	10
Gambar 1 3 Udeung Masak Merah	11
Gambar 1.4 Ayam Tangkap	12
Gambar 1 5 Bu Guri	13
Gambar 1 6 Tumeh Boh Trueng	14
Gambar 1 7 Asam Kulet	15
Gambar 1 8 Cagruk Breune.....	16

DAFTAR PUSTAKA

- Andrieani, P. (2020). TINJAUAN PROSEDUR PEMBELIAN BARANG DI BAGIAN PURCHASING PADA PT. DOK DAN PERKAPALAN AIR KANTUNG. *JURNAL Peggy Andrieani*.
- Arifudin, M. (2021). PLANNING (PERENCANAAN) DALAM MANAJEMEN PENDIDIKAN ISLAM. *Jurnal Pendidikan Islam* , 147.
- Ariska. (2024). KUAH PLIEK U. *Indonesian culinary Photography*.
- Budanis Dwi Meilani, A. W. (2020). SISTEM PENDUKUNG KEPUTUSAN PENENTUAN RESEP. *Jurnal Ilmiah NERO Vol. 5 No. 1*, 15.
- Desantis, R. (2019). Making Kitchen Work. *Food Is Just the Beginnnng*. Dewi,
- I. G. (2018). FOOD COST CONTROL ANALYSIS BY COST CONTROLLERON FAIRMONT SANUR BEACH BAL. *Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality Volume1, Number4, December2018*, 374. DIKDAS.
- (2021). *Modul Belajar Mandiri*. indeed. (den 13 Desember 2023). How To Create a Work Plan Template in 4 Steps (With Example).
- Julismin. (2021). DAMPAK DAN PERUBAHAN IKLIM DI INDONESIA. *jurnal geografi*, 40.
- Kurniawan, F. (2023). PERANCANGAN SISTEM INFORMASI AKUNTASI PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING BERBASIS DESKTOP DI PT. KENTANG HOLLANDO SEJAHTERA. *ournal of Economic, Business and Accounting*, 1096.
- Labensky, S. (2014). *On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals*.
- Lusiana. (2021). *Asam sunti selalu ada di dapur setiap rumah Aceh, terutama di daerah perkampungan, dan merupakan salah satu rempah yang selalu digunakan dalam masakan. Rasa asam sunti membuat masakan Aceh berbeda dari masakan di daerah lain*. Banda Aceh.
- Napitupulu, D. B. (2021). ANDALIMAN SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PADA SAUCE APPETIZER DI HOTEL JW. *Jurnal Akomodasi Agung*, 44.
- Nuriyanti, W. (2017). PENGARUH DESAIN DAFTAR MENU TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN. *SOSIO-E-KONS, Vol. 9 No.* , 216.
- Nurlitasari, F. P. (2022). RIJSTTAFEL DI JAWA MASA KOLONIAL BELANDA (19001942). *Journal of History Education and Historiography*, 3.
- Partini. (2022). KEBIJAKAN PENGEMBANGAN KETAHANAN PANGAN LOKAL . *Jurnal Agribisnis Unisi*.

- Ramadhani. (2023). IMPLEMENTASI ALGORITMA TABU SEARCH PADA SISTEM INFORMASI GEOGRAFIS UNTUK PENCARIAN RUTE TERDEKAT TEMPAT WISATA DI PIDIE BERBASIS WEB. *Jurnal Real Riset*. Safrijal. (2017). Effect of Curry Leaf (*Murraya koenigii*) Extract to Early Spoilage of. *Jurnal Medika Veterinaria*, 83.
- Saifuddin, C. (2024). Bandung.
- Saragih. (den 27 November 2021). Mengenal Pliek U, Makanan Autentik Aceh yang Terbuat dari Ampas Kelapa. *Selera Nusantara*.
- Smith, J. (2020). The impact of time management on academic performance. *Journal of Educational Psychology*.
- SOMADI. (2017). MATERIAL REQUIREMENT PLANNING.
- Sukmah, F. (den 4 Maret 2021). Ayam Tangkap, Sajian Menu Ayam Yang Menggugah Selera. *Native Indonesian*.
- Sunaryanti, N. B. (2023). *DASAR ILMU GIZI*. Surakarta, Jawa Tengah: TAHTA MEDIA GROUP.
- Taran, I. (2023). JEJAK PERDAGANGAN REMPAH DI PESISIR ACEH BESAR. *Bidayah: Studi Ilmu-Ilmu Keislaman*.
- Taufiqurokhman. (2008). *KONSEP DAN KAJIAN ILMU PERENCANAAN*. Jakarta: Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik.