

**PENGEMBANGAN SAJIAN PRODUK AYAM GULUNG
DENGAN SAUS POP DAN SUP IKAN ASAM CUKA KOTA
PADANG, SUMATERA BARAT**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh Ujian Akhir pada

Program Diploma III



Disusun oleh:

AINIYA ZAHIRA

Nomor Induk: 2021406011

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

"PENGEMBANGAN SAJIAN PRODUK AYAM GULUNG DENGAN SAUS POP DAN SUP IKAN ASAM CUKA KOTA PADANG, SUMATERA BARAT"

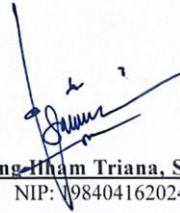
NAMA : AINIYA ZAHIRA
NIM : 2021406011
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Agung Hnam Triana, SE., MM. Par.
NIP: 198404162024211004

Bandung, 15 November 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 TUGAS AKHIR

"PENGEMBANGAN SAJIAN PRODUK AYAM GULUNG DENGAN SAUS POP DAN SUP IKAN ASAM CUKA
KOTA PADANG, SUMATERA BARAT"

NAMA : AINIYA ZAHIRA
NIM : 2021406011
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



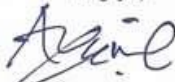
Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc.
NIP. 19600105 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



Agung Ilham Triana, SE., MM.Par.
NIP. 198404162024211004

Penguji I,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par.
NIP. 19760420 200605 2 002

Penguji II,



Dadang Suratman, SST.Par., MM.
NIP. 19711210 200212 1 008

Bandung, 27 Desember 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 197103161996032001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : AINIYA ZAHIRA
Tempat/Tanggal Lahir : BEKASI, 30 OKTOBER 2003
NIM : 2021406011
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"Pengembangan Sajian Produk Ayam Gulung dengan Saus Pop dan Sup Ikan Asam Cuka Kota Padang, Sumatera Barat."
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, 31 Desember 2024

Yang membuat pernyataan,



AINIYA ZAHIRA

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur senantiasa dipanjatkan ke Hadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“Pengembangan Sajian Produk Ayam Gulung dengan Saus Pop dan Sup Ikan Asam Cuka Kota Padang, Sumatera Barat”** tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Diploma III dalam Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini, penulis menyadari bahwa banyak sekali dukungan, bimbingan, dan arahan dari berbagai pihak sangat membantu penulis, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, dengan penuh rasa hormat, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang telah memberikan motivasi serta dukungan yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par., Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., Che., Selaku kepala bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., MP. Par., Che., Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, A.MD.,S.E.,M.M. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc._Selaku Dosen pembimbing utama dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Agung Ilham Triana, SE., MM.Par._Selaku Dosen pembimbing pendamping dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Kepada Seluruh staf pengajar Program Studi Seni Kuliner yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.
5. Kepada Seluruh Keluarga tercinta yang selalu memberikan restu, doa, dan dukungan selama penulis Menyusun Tugas Akhir ini.
6. Semua pihak yang sudah memberikan bantuan, peran dan dorongan dalam Tugas akhir ini yang penulis tidak dapat sebutkan namanya satu per satu.
7. Kepada rekan kelas saya, Decolander atas dukungannya selama menempuh Pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis sangat menyadari bahwa Proposal Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang dapat membangun bagi tugas akhir penulis.

Bandung, 21 Oktober 2024

Ainiya Zahira

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Tujuan Penelitian	3
1. Tujuan Formal.....	3
2. Tujuan Operasional	3
C. Usulan Produk.....	4
1. Perencanaan Menu	4
2. Rangkaian Menu	5
3. Matriks Karakteristik Produk.....	6
D. Tinjauan Produk	7
1. Tema Penyajian Produk.....	7
2. Jenis Masakan	7
3. Usulan Resep	11
4. Recipe Costing dan Dish Costing	23
5. Daftar Nilai Gizi.....	26
E. Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan.....	29
1. Lokasi Penelitian	29
2. Waktu Penelitian	29
BAB II	30
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	30
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	30

1. Working plan / Rencana kerja.....	30
2. Time Table.....	33
3. Daftar Kebutuhan Bahan	35
4. Daftar Kebutuhan Alat	38
5. Matriks Perencanaan Kegiatan	39
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	40
1. Evaluasi Kegiatan Latihan Presentasi Produk	44
BAB III.....	45
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	45
A. Persiapan Pelaksanaan Presentasi Produk	45
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	46
C. Evaluasi Kegiatan Sidang Presentasi Produk.....	50
BAB IV	51
KESIMPULAN DAN SARAN.....	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA.....	54

DAFTAR TABEL

TABEL 1 Matriks Karakteristik Produk	6
TABEL 2 Resep Sup Ikan Asam Cuka	12
TABEL 3 Lanjutan Resep Sup Ikan Asam Cuka.....	13
TABEL 4 Resep <i>Leeks Oil</i>	14
TABEL 5 Resep Ayam Pop.....	15
TABEL 6 Lanjutan Resep Ayam Pop	16
TABEL 7 Resep Nangka Krokot	17
TABEL 8 Resep Nasi Aromatik Bunga Telang	18
TABEL 9 Resep <i>Tomato Caviar</i>	19
TABEL 10 Resep <i>Potato Tuille</i>	20
TABEL 11 Resep Sambal Puree	21
TABEL 12 Resep Es Kawa Daun.....	22
TABEL 13 <i>Food Costing Soup</i>	24
TABEL 14 <i>Food Costing Main Course</i>	25
TABEL 15 <i>Food Costing Beverage</i>	26
TABEL 16 Total <i>Food Costing</i>	26
TABEL 17 Daftar Nilai Gizi <i>Soup</i>	27
TABEL 18 Daftar Nilai Gizi <i>Main Course</i>	28
TABEL 19 Daftar Nilai Gizi <i>Beverage</i>	29
TABEL 20 Total Nutrisi.....	29
TABEL 21 <i>Working Plan Main Course</i>	31
TABEL 22 <i>Working Plan Soup</i>	32
TABEL 23 <i>Working Plan Beverage</i>	32
TABEL 24 <i>Time Table</i> di luar Ruang Sidang	33
TABEL 25 <i>Time Table</i> di Hari Sidang.....	34
TABEL 26 Daftar Kebutuhan Bahan	36
TABEL 27 Daftar Kebutuhan Peralatan	38
TABEL 28 Matriks Perencanaan Kegiatan	39
TABEL 29 Pelaksanaan Latihan Presentasi <i>Soup</i>	40

TABEL 30 Pelaksanaan Latihan Presentasi <i>Main Course</i>	42
TABEL 31 <i>Mise en Place</i> Sebelum Sidang.....	46
TABEL 32 Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Sup Ikan Asam Cuka.....	8
Gambar 2 Sketsa Ayam Pop	9
Gambar 3 Sketsa Es Kawa Daun	10
Gambar 4 Pelaksanaan Kegiatan Sidang	50

DAFTAR PUSTAKA

- Andika, I. P. R. M. (2022). Penerapan Metode First In First Out (FIFO) pada Bahan Makanan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 01.
- Anggo, S. (2023). *kesehatan gizi dan nutrisi* (D. Prasetyo, Ed.; 1st ed.). CV.Sketsamedia.
- Besra, E. (2012). Potensi Wisata Kuliner dalam Mendukung Pariwisata di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis.*, Vol 12 No.1.
- Ekoanindiyo, F. A. (2012). *Penjadwalan Produksi Menggunakan Pendekatan Theory of Constraints*.
- Endri, E. P., & Prasetyo, K. (2021). Strategi Komunikasi Pemasaran Produk Kopi Kawa Daun Tanah Datar dalam Membangun Brand Awareness. *Jurnal Audiens*, VOL. 2, NO. 1, 136.
- Hakim, I. N., & Hamidah, S. (2021). *Peran Kuliner Tradisional dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan di Destinasi Pariwisata Prioritas Yogyakarta*. Vol21.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). *Resep & Menu* (1st ed.). Deepublish.
- Harr, K. K. L. (2008). Service dimensions of service quality impacting customer satisfaction of fine dining restaurants in Singapore. *UNLV Theses, Dissertations, Professional Papers, and Capstones*.
- K. Coper, & Mincenmoyer, B. (2020). Food production and service. *PeenState (Pennsylvania State University)*.
- Martina, E., & Kurniawan, B. (2020). Peranan Purchasing Dalam Menunjang Operasional Kitchen Di Angsana Hotel Bintan. *Jurnal Daya Saing*, 6, 30.
- Mileneo, M. F. (2023, April 4). *Bagaimana Asal-usul dari Ayam Pop?* Goodnewsfromindonesia.Id.

- Nitisuari, N., & Wardono, P. (2021). Museum Sejarah Kuliner Tradisional Indonesia. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Senirupa Dan Desain*.
- Rachman, G. F. A., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 9, 21.
- Sasoko, D. M. (2022). Pentingnya Perencanaan dalam Upaya Pencapaian Tujuan yang Efektif dan Efisien. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*, 21, 84.
- Sriwahyuni, N., Nirwana, I., & Mursalini, W. I. (2023). Pengaruh Desain Interior dan Menu Makanan Terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung Sobot Coffee di Kota Solok. *Jurnal Penelitian Ekonomi Manajemen Dan Bisnis (J, Vol.2*, 84–95.
- Sutaguna, I. N. T. (2022). *Persiapan Pengolahan Makanan* (A. Leonardo, Ed.; 1st ed.). CV. Feniks Muda Sejahtera.
- William, & Ham, H. (2019). Resepfinder as an iOS-Based Local Cooking Recommendation. *Procedia Computer Science*, 653–662.
- Yulianti, E., & Juwita, F. (2016). Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Tempat Kuliner di Kota Padang Menggunakan Metode Perbandingan Eksponensial. *Jurnal Teknoif, Vol.4*.