

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER
KABUPATEN AGAM PROVINSI SUMATERA BARAT

TUGAS AKHIR

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



Disusun oleh :

NABIEL ORTHON

Nomor Induk : 2021406092

JURUSAN HOSPITALITI

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KABUPATEN AGAM PROVINSI SUMATERA BARAT

NAMA :NABIEL ORTHON
NIM :2021406092
JURUSAN :HOSPITALITI
PROGRAM STUDI :SENI KULINER

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



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



Ifansyah.SE., MM.
NIP. 19820107 2024211 001

Bandung, 16 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM., Par., CHE.
NIP.19730202 200701 2 002

LEMBAR PENGESAHAN

PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

"PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KABUPATEN AGAM PROVINSI SUMATERA BARAT"

NAMA : Nabel Orthon
NIM : 2021406092
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Irfansyah. SE., MM.
NIP 19820107 2024211 001

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 29 Desember 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nabel Orthon
Tempat/Tanggal Lahir : Bukittinggi, 28 Agustus 2001
NIM : 2021406092
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN KULINER KABUPATEN AGAM, PROVINSI 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, 11 November 2024

Yang membuat pernyataan,



NABIEL ORTHON

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan karunianya, yang telah memberikan berkat, petunjuk, dan kekuatan-Nya sepanjang perjalanan kami dalam menyelesaikan proposal Tugas Akhir dengan judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KABUPATEN AGAM”**.

Kami juga mengucapkan terima kasih yang setinggi-tingginya kepada seluruh pihak yang sudah mendukung dalam pembuatan Tugas Akhir ini. Dengan demikian, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Kepada Orang tua, kakak, adik penulis yang selalu memberikan dukungan dan memberikan sokongan yang bermanfaat bagi penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
2. Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Rusna Purnama, A.Md., S.E., MM. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
6. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Par., M.M.Par. Sebagai Pembimbing Utama Penulis, yang telah memberikan arahan, dedikasi waktu, masukan, dan panduan yang berharga kepada penulis dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.
7. Bapak Irfansyah, S.E., MM Selaku pembimbing pendamping penulis, yang telah memberikan arahan, dedikasi waktu, masukan, dan panduan yang berharga kepada penulis dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.
8. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Kepada seluruh pihak yang tidak dapat diucapkan satu persatu, terimakasih atas semua dukungan dan bantuan dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

Bandung, 24 April 2024

Nabiel Orthon

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.1.1. Tujuan Formal.....	4
1.3. Usulan Produk.....	4
1.3.1 Rangkaian Menu	5
1.3.2 Deskripsi Menu	6
1.4 Tinjauan Produk	10
1.4.1 Tema Masakan	10
1.5 Pengajuan Resep	15
a. Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost dan Selling Price	25
b. Daftar Nilai Gizi	32
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	36
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	36
2.1.1 <i>Working Plan</i>	36
2.1.2 <i>Time Table</i>	45
2.1.3 Daftar Kebutuhan Bahan	47
2.1.4 <i>Purchasing List</i>	49
2.1.5 Kebutuhan Alat	51
2.1.6 Menu Makanan Yang Akan Disiapkan Di Rumah	52
2.1.7 Menu Makanan Yang Akan Disiapkan Di Ruang Uji Sidang	54
2.1.8 Matrix Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk Makanan.....	55
2.2 Kegiatan Uji Coba Presentasi Produk.....	57
2.3 Kekurangan dan Hambatan Dari Proses <i>Trial</i>	65
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	66
3.1 Persiapan/<i>Mise En Place</i>.....	66
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	68

3.3	Evaluasi/Hasil Masukan Tim Penguji.....	72
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....		74
4.1	Kesimpulan	74
4.2	Saran	74
DAFTAR PUSTAKA.....		75

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Narasumber.....	3
Tabel 1.2	Resep Katan.....	16
Tabel 1.3	Resep Sarikayo.....	17
Tabel 1.4	Resep Ayam Patah Lado	18
Tabel 1.5	Resep Paragede Jaguang	19
Tabel 1.6	Resep Asam Padeh.....	20
Tabel 1.7	Resep Randang	21
Tabel 1.8	Resep Nasi Putih.....	22
Tabel 1.9	Resep Ampiang Dadiah	23
Tabel 1.10	Resep Kawa Daun.....	24
Tabel 1.11	Biaya Katan Sarikayo	26
Tabel 1.12	Biaya Ayam Patah Lado	27
Tabel 1.13	Biaya Paragede Jaguang.....	28
Tabel 1.14	Biaya Hidangan Asam Padeh	29
Tabel 1.15	Biaya Hidangan Randang.....	30
Tabel 1.16	Biaya Hidangan Nasi Putih	30
Tabel 1.17	Biaya Hidangan Kawa Daun	31
Tabel 1.18	Harga Jual Keseluruhan	31
Tabel 1.19	Nilai Gizi Katan Sarikayo	32
Tabel 1.20	Nilai Ayam Patah Lado.....	33
Tabel 1.21	Nilai Gizi Paragede Jaguang	33
Tabel 1.22	Nilai Gizi Asam Padeh.....	34
Tabel 1.23	Nilai Gizi Randang	34
Tabel 1.24	Nilai Gizi Nasi Putih.....	35
Tabel 1.25	Nilai Gizi Ampiang Dadiah.....	35
Tabel 1.26	Nilai Gizi Kawa Daun.....	35
Tabel 2.1	Working <i>Plan</i> Katan Sarikayo	37
Tabel 2.2	Working <i>Plan</i> Ayam Patah Lado.....	38
Tabel 2.3	Working <i>Plan</i> Asam Padeh	39
Tabel 2.4	Working <i>Plan</i> Randang.....	40

Tabel 2.5	<i>Working Plan</i> Paragede Jaguang.....	42
Tabel 2.6	<i>Working Plan</i> Ampiang Dadiah.....	43
Tabel 2.7	<i>Working Plan</i> Kawa Daun	44
Tabel 2.8	Time Table 1 Hari Sebelum Sidang.....	45
Tabel 2.9	Time Table Hari Sidang	46
Tabel 2.10	Daftar Kebutuhan Bahan.....	47
Tabel 2.11	<i>Purchasing List</i>	49
Tabel 2.12	Daftar Kebutuhan Alat	51
Tabel 2.13	Daftar Hidangan yang Disiapkan Di Rumah.....	53
Tabel 2.14	Daftar Hidangan Yang Disiapkan Di Ruang Uji Sidang.....	54
Tabel 2.15	Tabel Matrix	55
Tabel 2.16	Proses Pembuatan Katan Sarikayo	57
Tabel 2.17	Proses Pembuatan Ayam Patah Lado	59
Tabel 2.18	Proses Pembuatan Paragede Jaguang	60
Tabel 2.19	Proses Pembuatan Asam Padeh.....	61
Tabel 2.20	Proses Pembuatan Randang	62
Tabel 2.21	Proses Pembuatan Ampiang Dadiah.....	64
Tabel 3.1	Dokumentasi Sidang	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Sketsa Katan Sarikayo	10
Gambar 1.2	Sketsa Ayam Patah Lado	11
Gambar 1.3	Sketsa Paragede Jaguang.....	12
Gambar 1.4	Sketsa Asam Padeh	13
Gambar 1.5	Sketsa Randang.....	13
Gambar 1.6	Sketsa Nasi Putih	14
Gambar 1.7	Sketsa Ampiang Dadiah.....	14
Gambar 1.8	Sketsa Kawa Daun	15

DAFTAR PUSTAKA

- Merza Gamal (2022). Resep Katan Sarikayo, Makanan Khas Warisan Budaya, untuk Berbuka saat Ramadan <https://ramadan.kompasiana.com/komentar/merzagamal8924/65d1f69b12d50f07fa5548f3/resep-katan-sarikayo-makanan-khas-warisan-budaya-untuk-berbuka-saat-ramadan>
- Agmada Restu Diana (2024). Perkedel: Asli Belanda Melegenda di Indonesia <https://www.rri.co.id/kuliner/728852/perkedel-asli-belanda-melegenda-di-indonesia>
- Dinda (2024). Kisah di Balik Ikan Asam Padeh: Sejarah dan Tradisi dari Padang <https://rajominang.id/blog/kisah-di-balik-ikan-asam-padeh-sejarah-dan-tradisi-dari-padang>
- Anindya Miriati (2020). Nasi sebagai Makanan Pokok di Indonesia Ternyata dipengaruhi Budaya Tiongkok. <https://bobo.grid.id/read/082257620/nasi-sebagai-makanan-pokok-di-indonesia-ternyata-dipengaruhi-budaya-tiongkok-ini-sejarahny?page=all>
- Novia Harlina (2024). Kawa Daun, Lambang Keakraban dan Kekayaan Budaya Minangkabau. <https://www.liputan6.com/regional/read/5747290/kawa-daun-lambang-keakraban-dan-kekayaan-budaya-minangkabau?page=2>
- Ahmad DT. Batuah dan Aman DT. Madjoindo (1956) "Tambo Minangkabau" <https://www.goodreads.com/book/show/12315789-tambo-minangkabau-dan-adatnja>
- Astria, S. (2018). Kampong Kuliner Palembang di Sumatera Selatan. *Universitas Atma Jaya Yogyakarta*.
- Bangkit, R. J. (2010). Uud 1945 Amandemen Pertama S/d Keempat. Jogja Bangkit Publisher.
- Indrayani, I., R. Nurmawati, and A. Fariyanti. "Analisis efisiensi teknis usaha penggemukan sapi potong di Kabupaten Agam Provinsi Sumatera Barat." *Jurnal Peternakan Indonesia* 14.1 (2012): 286-296.
- Ismail, and Nofardi Nofardi. "Laporan Penelitian" Pewarisan Harta Etnis Minang Urang Darek Luhak Nan Tigo dan Urang Rantau Negeri Sembilan Malaysia". (2021).
- Fadly Rahman (2020). Tracing the origins of rendang and its development. <https://journalofethnicfoods.biomedcentral.com/articles/10.1186/s42779-020-00065-1>
- Elsa Dwi Lestari (2020). Dadiah fermentasi susu tradisional khas minangkabau. <https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/dadiah-fermentasi-susu-tradisional-khas-minangkabau/>