

**PENGEMBANGAN KULINER “ASAM PADEH DAGIANG”
DAN “PANGEK MASIN” KHAS DAERAH PARIAMAN
SUMATERA BARAT**

(Disajikan Dengan Nasi Sek dan Anyang)

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III



Oleh:

LULU ISMI ANNISA

NIM 2021406060

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**PENGEMBANGAN KULINER ASAM PADEH
DAGIANG DAN PANGKEK MASIN KHAS
DAERAH PARIAMAN SUMATERA BARAT**

(DISAJIKAN DENGAN NASI SEK & ANYANG)

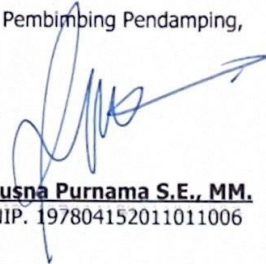
NAMA : LULU ISMI ANNISA
NIM : 2021406060
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc.
NIP. 196001051992031001

Pembimbing Pendamping,



Rusna Purnama S.E., MM.
NIP. 197804152011011006

Bandung, 19 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP.197103161996032001

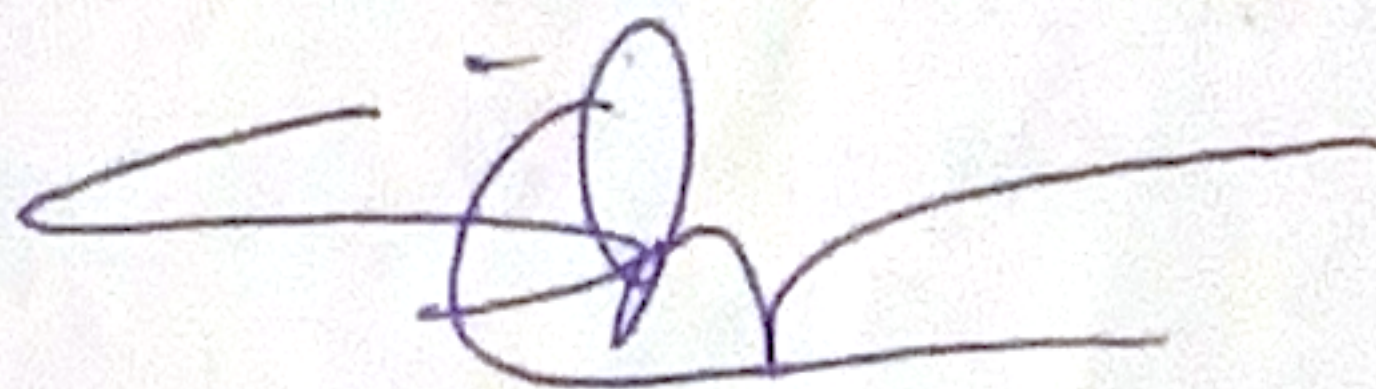
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"PENGEMBANGAN KULINER ASAM PADEH DAGIANG DAN PANGEK MASIN KHAS DAERAH PARIAMAN,
SUMATERA BARAT
(Disajikan Dengan Nasi Sek dan Anyang)"

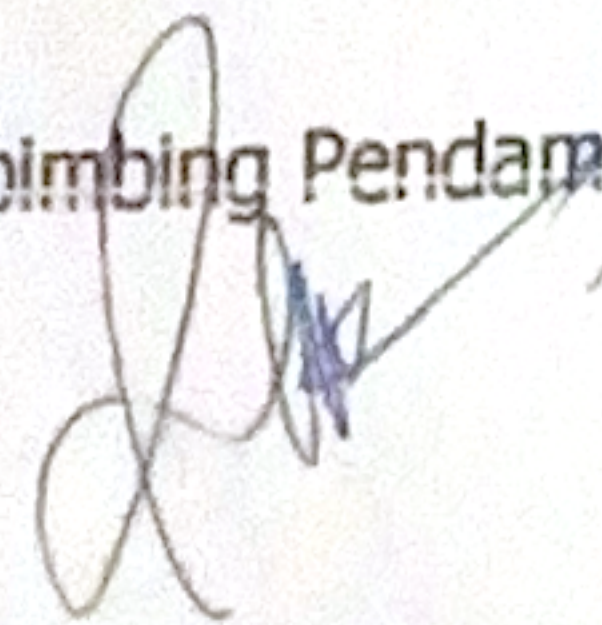
NAMA : LULU ISMI ANNISA
NIM : 2021406060
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



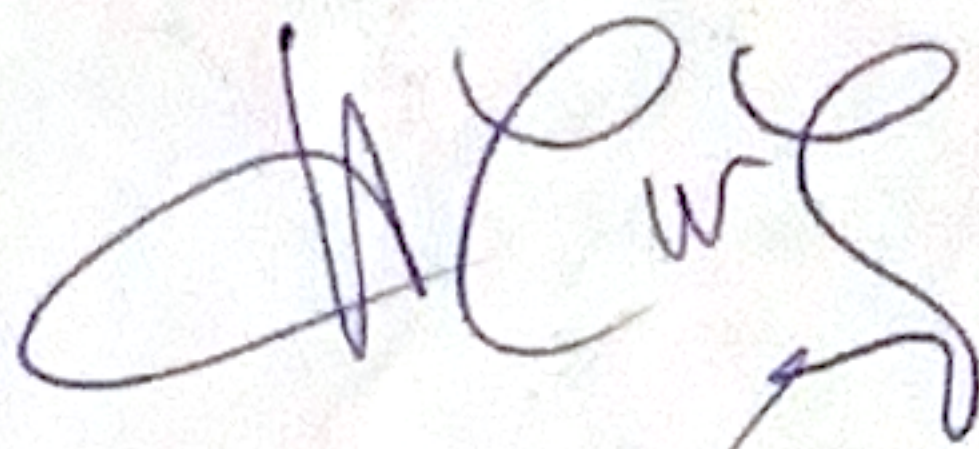
Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc.
NIP. 19600105 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



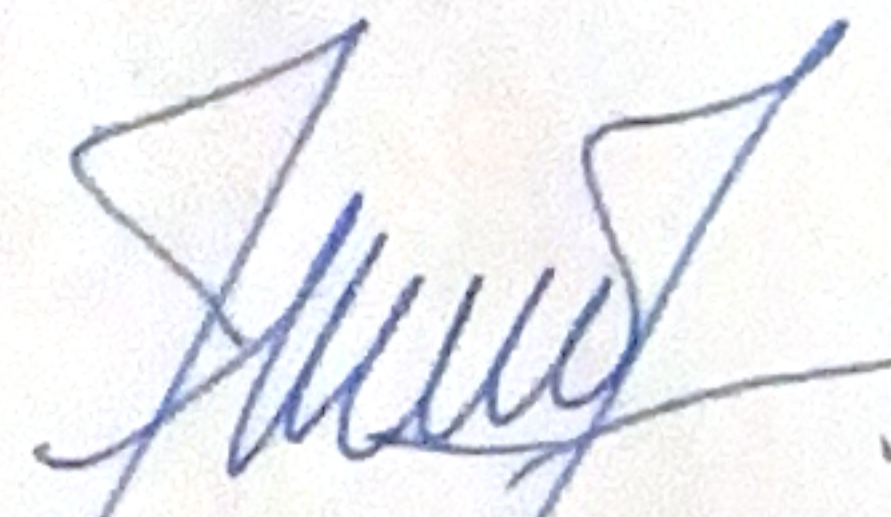
Rusna Purnama, S.E. MM.
NIP. 19780415 201101 1 006

Penguji I,



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

Penguji II,

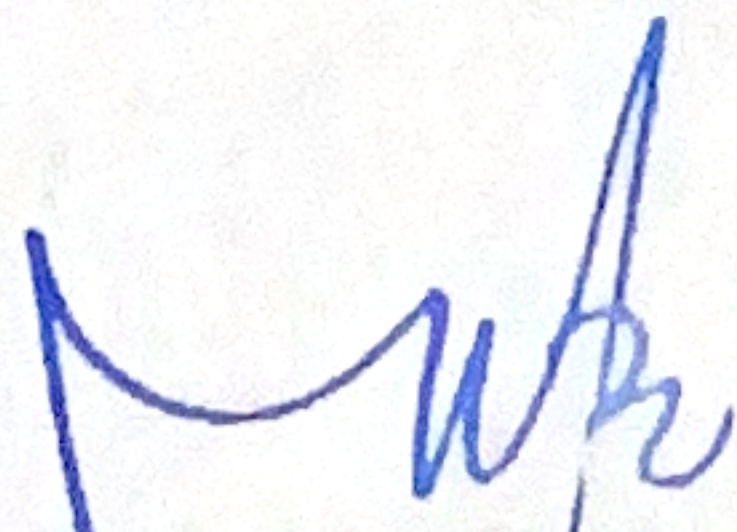


Irfansyah, SE., MM.
NIP. 19820107 202421 1 001

Bandung, 20 Desember 2024

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. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Lulu Ismi Annisa
Tempat/Tanggal Lahir : Padang, 8 Juni 2003
NIM : 2021406060
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN KULINER “ASAM PADEH DAGIANG” DAN PANGEK MASIN” KHAS DAERAH PARIAMAN SUMATERA BARAT (DISAJIKAN DENGAN NASI SEK DAN ANYANG)
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, 19 November 2024

Yang membuat pernyataan,



Lulu Ismi Annisa

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji beserta syukur bagi Tuhan Yang Maha Esa. Berkat rahmat karunia- Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul: “Pengembangan Kuliner Asam Padeh Dagiang dan Pangek Masin Khas Daerah Pariaman Sumatera Barat (Disajikan dengan Nasi Sek dan Anyang)”.

Penyelesaian Tugas Akhir ini ditujukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam mengikuti ujian akhir program Diploma III pada Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini penulis mendapatkan banyak sekali dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, baik secara moral maupun material. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada orang tua beserta keluarga penulis yang selalu memberi dukungan, bimbingan, dan doa hingga akhir penyelesaian tugas akhir ini, selain itu ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada :

1. Bapak Dr. Anwar Masatip, MM, Par., CEE., selaku Direktur
Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE. selaku
Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan Politeknik
Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MP.Par., CHE. selaku Ketua
Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Bandung
4. Bapak Rusna Purnama, A.Md., S.E., M.M. selaku Ketua Program
Studi Seni Kuliner

5. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc. selaku Pembimbing Utama dalam penyusunan Tugas Akhir ini
6. Bapak Rusna Purnama, A.Md., S.E., M.M. selaku Pembimbing Pendamping dalam penyusunan Tugas Akhir ini
7. Seluruh Dosen, Staff Pengajar dan Karyawan Program Studi Seni Kuliner Polteknik Pariwisata NHI Bandung
8. Teman-teman penulis yang sudah hadir memberikan dukungan selama penyusunan Tugas Akhir ini
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun mengenai keutuhan Tugas Akhir yang akan disusun oleh penulis. Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat baik bagi penulis sendiri maupun bagi pembaca pada umumnya.

Bandung, 21 November 2024

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	4
1.2.1 Tujuan Formal	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	4
1.3 Usulan Produk	5
1.4 Tinjauan Produk.....	6
1.4.1 Tema Masakan.....	6
1.4.2 Jenis Makanan	6
1.4.3 Matriks Karakteristik Produk.....	11
1.5 Usulan Resep.....	12
1.6 <i>Food Costing</i> , dan <i>Selling Price</i>	24
1.7 Daftar Nilai Gizi	28
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN UJI COBA PRODUK.....	32
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	32
2. 1. 1 Working Plan.....	32
2. 1. 2 Time Table.....	34
2. 1. 3 Daftar Kebutuhan Bahan dan Purchasing List	35
2. 1. 4 Kebutuhan Alat	37
2. 1. 5 Menu Makanan Yang Akan Disiapkan Di Rumah.....	38
2. 1. 6 Daftar Produk yang Disiapkan Di Ruang Uji Sidang.....	39
2. 1. 7 Matrix Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk Makanan	39
2.2 Kegiatan Uji Coba Presentasi Produk.....	40
2.3 Kekurangan dan Hambatan Dari Proses <i>Trial</i>	45
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	46
3.1 Persiapan / <i>Mise En Place</i>	46

3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	47
3.3	Evaluasi / Hasil Masukan Tim Penguji.....	49
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		51
4.1	Kesimpulan.....	51
4.2	Saran	52
DAFTAR PUSTAKA.....		53

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Tabel Karakteristik Produk	11
Tabel 1. 2 Usulan Resep Asam Padeh Dagiang.....	14
Tabel 1. 3 Usulan Resep Pangek Masin	16
Tabel 1. 4 Usulan Resep Pangek Masin	18
Tabel 1. 5 Usulan Resep Anyang.....	20
Tabel 1. 6 Usulan Resep Nasi Sek	21
Tabel 1. 7 Usulan Resep Tuile Sala Lauak	22
Tabel 1. 8 Usulan Resep Kombucha Rempah	23
Tabel 1. 9 Food Cost Asam Padeh Dagiang	25
Tabel 1. 10 Food Cost Pangek Masin	26
Tabel 1. 11 Food Cost Kombucha Rempah.....	27
Tabel 1. 12 Total Selling Price.....	27
Tabel 1. 13 Kandung Gizi Asam Padeh Dagiang	29
Tabel 1. 14 Kandungan Gizi Pangek Masin	30
Tabel 1. 15 Kandungan Gizi Kombucha Rempah	31
Tabel 1. 16 Total Kandungan Gizi Sajian	31
Tabel 2. 1 Perencanaan Kerja Asam Padeh Dagiang	32
Tabel 2. 2 Perencanaan Kerja Pangek Masin	33
Tabel 2. 3 Perencanaan Kerja Kombucha Rempah.....	33
Tabel 2. 4 Time Table 1 Hari Sebelum Sidang	34
Tabel 2. 5 Time Table Hari Sidang	34
Tabel 2. 6 Daftar Kebutuhan Bahan dan Purchasing List	35
Tabel 2. 7 Daftar Kebutuhan Alat	37
Tabel 2. 8 Daftar Produk yang Disiapkan Di Rumah	38
Tabel 2. 9 Daftar Menu Yang Disiapkan Di Ruang Uji Sidang.....	39
Tabel 2. 10 Tabel Matrix	39
Tabel 2. 11 Proses Pembuatan Asam Padeh Dagiang	40
Tabel 2. 12 Proses Pembuatan Pangek Masin	42
Tabel 3. 1 Dokumentasi Sidang	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Asam Padeh Dagiang	7
Gambar 1. 2 Pangek Masin	9
Gambar 1. 3 Kombucha Rempah.....	10

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, S. (2017). Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman. 29-47.
- Andriyani. (2019). Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam . *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*.
- Asrori, I. (2020). Strategi Penentuan Harga Pada Rumah Makan .
- Aulia, S. E. (2024). Analisis Perencanaan Bahan Baku Dalam Peningkatan Efisiensi Produksi Pada UMKM Cookies & Dessert By Me. *Madani : Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 457-465.
- Azrini Khaerah, F. A. (2019). Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha dari Beberapa Varian Teh yang Berbeda.
- Demedia, T. D. (2010). *Kitab Masakan Nusantara : Kumpulan Resep Pilihan dari Aceh sampai Papua* . Jakarta: Demedia Pustaka.
- DeVoe, S. E. (2018). When Daily Planning Improves Employee Performance: The Importance of Planning Type, Engagement, and Interruptions.
- Dharmaputra, T. (2015). *Kumpulan Resep Sepanjang Masa*.
- Dyan, B. H. (2018). Optimalisasi Perhitungan Harga Pokok Recommended Menu Pada Blackberry Cafe Lounge Butik Dukomsel. *Jurnal Riset Akutansi dan Bisnis*.
- Elda Novita Perdani, E. E. (2017). Pengetahuan "Peralatan Pengolahan Makanan" Sebagai Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung.
- Galli, F. (2018). Tradisional food. *Definitions and nuances. In Case Studies in the Traditional Food Sector*, 3-24.
- Gardjito, M. (2018). *Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia*. UGM PRESS.
- Gardjito, M. (2024). *Seri Pusaka Cita Rasa Indonesia, Ragam Lauk-Pauk Sumatra*. Yogyakarta: Nigtoon Cookery.
- Indonesia, K. P. (1967). *Mustikarasa Resep Masakan Indonesia Warisan Soekarno*.
- Kokom Komariah, S. H. (2018). *Resep dan Menu*. Deepublish Digital.

- Mardatillah, A. (2020). The enterprise culture heritage of Minangkabau cuisine, West Sumatra of Indonesia as a source of sustainable competitive advantage. *Journal of Ethnic Foods*.
- Nurdiyansah. (2014). *Peluang dan Tantangan Pariwisata Indonesia*. Bandung: Alfabeta.
- Oburu, A. O. (2020). Effective Project Time Management. *International Academic Journal of Information Sciences and Project Management*, 47-55.
- Okpanachi M. O., E. N. (2020). Mise En Place As Food Preparation Strategy For Working Class Homemakers in Abuja FCT Nigeria. *European Journal of Education Studies*.
- Rahmadi, I. (2022). *Kuliner Khas Sumatera : Tradisi hingga Nilai Gizi*. Lampung: ITERA Press.
- Robany, A. (2023). Analisis menentukan harga jual produk minuman dan snack cafe komunikopi sampang madura. 78-90.
- Rosalina, E. A. (2015). Strategi Pengembangan Makanan Unggulan Minangkabau Berdaya Saing Global. 41-50.
- Sempati, G. P. (2017). Persepsi dan perilaku remaja terhadap makanan tradisional dan makanan modern. *Jurnal of Culinary Education and Technology*.
- Sriwati, M. (2020). *Masakan Minang Hits di Instagram Ala Cheche Kitchen*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sungkawa, K. W. (2024). Standar Resep Dekonstruksi Asinan Bogor Dalam Menghadapi NHI Tourism Skill Competition Menjadi Fusion Appetizer. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 82-99.
- Suwandojo, D. P. (2024). Standar resep sebagai dasar perhitungan harga jual kewirausahaan kuliner.
- Swary, N. K. (2024). Analisis Food Cost Terhadap Pengendalian Manajemen Biaya Pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua.
- Valentine, A. (2022). Analisa akuntansi pertanggungjawaban sebagai alat pengendalian food cost pada the anmon resort Bintan.
- Vanhonacker, F. (2010). How European consumers define the concept of traditional food. *Evidence from a survey in six countries*, 453-476.
- Walker, j. R. (2021). *The restaurant : from concept to operation*. USA: John Wiley & Sons.
- Yayang Eluis Bali Mawartika, M. G. (2021). Aplikasi Sistem Pakar Pemilihan Makanan Berdasarkan Kebutuhan Gizi Menggunakan Metode Forward Chaining.