

**PENGEMBANGAN PRESENTASI MIE TAHU DAN
AYAM SINGGANG KHAS SUMATERA BARAT**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir Program

Diploma-III



Disusun oleh:

DAFFA NAWWAFARIS DANOFAN

NIM : 2022406015

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PENGEMBANGAN PRESENTASI MIE TAHU DAN AYAM SINGGANG KHAS
SUMATERA BARAT**

NAMA : DAFFA NAWWAFARIS DANOFAN
NIM : 2022406015
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Irfansyah, S.E., M.M.
NIP. 19820107 202421 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 12 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

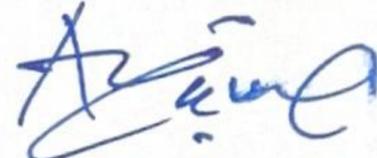
JUDUL TUGAS AKHIR PENGEMBANGAN PRESENTASI MIE TAHU DAN AYAM SINGGANG KHAS SUMATERA BARAT

NAMA : Daffa Nawwafaris Danofan
NIM : 2022406015
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,


Irfansyah, S.E., M.M.
NIP. 19820107 202421 1 001

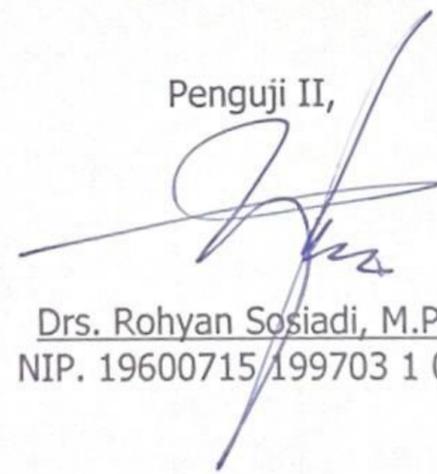
Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


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

Penguji II,


Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.
NIP. 19600715 199703 1 001

Bandung, 16 Juli 2025

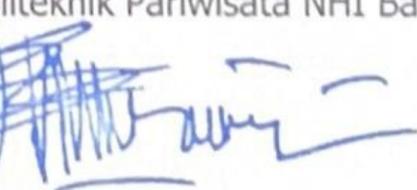
Mengetahui,

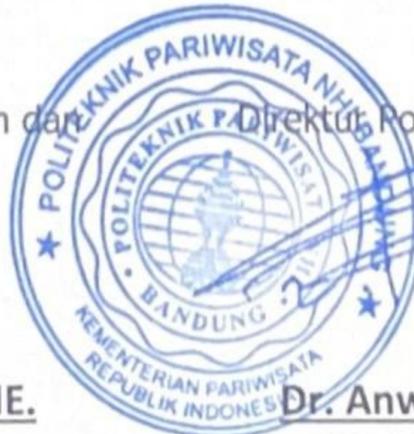
Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama


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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung


Dr. Anwari Masatif, M.M.Par., CEE.
NIP. 19750415 200212 1 001



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : DAFFA NAWWFARIS DANOFAN

Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 06 MARET 2003

NIM : 2022406015

Program Studi : SENI KULINER

Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

PENGEMBANGAN PRESENTASI MIE TAHU DAN AYAM SINGGANG KHAS 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, 12 Juni 2025

Yang membuat pernyataan



DAFFA NAWWAFARIS DANOFAN

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan rasa terima kasih kepada Allah SWT, penulis berhasil menyelesaikan tugas akhir ini dengan judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI MIE TAHU DAN AYAM SINGGANG KHAS SUMATERA BARAT”**. Karya tulis ini disusun sebagai salah satu persyaratan kelulusan pendidikan Program D-III pada Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Tugas Akhir ini tidak dapat terselesaikan tanpa bantuan, dukungan, dan inspirasi dari orang sekitar penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikannya. Penulis turut menyampaikan rasa terima kasih kepada orang tua dan saudara-saudara tercinta atas doa dan dukungannya, sehingga karya tulis ini dapat diselesaikan dengan baik. Dalam kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih pada:

1. Dr. Anwari Masatip, M.M. Par selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., M.M.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama
3. Bapak Pudin Saepudin, S.St..Par., M.P.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak Rusna Purnama, S.E., M.M. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
5. Bapak Irfansyah, SE., MM. selaku Dosen Pembimbing Utama
6. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing II

7. Keluarga penulis yang senantiasa selalu memberi dukungan dari awal sampai akhir dalam pengerjaan Tugas Akhir ini
8. Sahabat-sahabat penulis yang telah memberikan banyak bantuan dan dukungan dan dalam pengerjaan Tugas Akhir ini.

Penulis memahami bahwa di dalam pembuatan Tugas Akhir masih memiliki beberapa kelemahan. Untuk itu, penulis berharap adanya masukan dan usulan untuk perbaikan dan kemajuan. Semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi teman-teman sebagai referensi. Terima kasih

Bandung, 14, Juli, 2025

DAFFA NAWWAFARIS DANOFAN

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR GAMBAR	Error! Bookmark not defined.
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 TUJUAN PENELITIAN	3
1.2.1 Tujuan Akademik.....	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	4
1.3 USULAN MENU	4
1.3.1 Perencanaan Menu.....	5
1.3.2 Rangkaian Manu.....	6
1.3.3 Matriks Menu	6
1.3.4 Deskripsi Produk	8
1.4 Tinjauan Produk	10
1.4.1 Tema Produk.....	10
1.4.2 Jenis Makanan	11
1.4.3 Pengajuan Resep.....	13
1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan uji coba.....	37
1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi	37
1.5.2 Lokasi dan Waktu pelaksanaan presentasi	37
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI MAKANAN	38
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Makanan.....	38
2.1.1 Working Plan	38
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	39
2.1.3 Time Table.....	40
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan Baku.....	42
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	45
2.2.1 Kekurangan dan Hambatan Dari Proses Trial.....	51
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	53
3.1 Persiapan/ <i>mise en place</i>	53

3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	53
3.3 Evaluasi/ Hasil Masukan Tim Penguji.....	55
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	57
4.1 Kesimpulan.....	57
4.2 Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	57

DAFTAR TABEL

Table 1.1 Narasumber	3
Table 1.2 Matriks Menu	8
TABEL 1.3 USULAN RESEP MIE TAHU	14
TABEL 1.4 USULAN RESEP POULET FARCI	16
TABEL 1.5 USULAN RESEP SINGGANG JUS	18
TABEL 1.6 USULAN RESEP <i>JACKFRUIT PUREE</i>	19
TABEL 1.7 USULAN RESEP KAPAU <i>CHOU FARCI</i>	20
TABEL 1.6 USULAN RESEP <i>JACKFRUIT PUREE</i>	22
TABEL 1.7 USULAN RESEP KAPAU <i>CHOU FARCI</i>	23
TABEL 1.10 RECIPE COSTING APPETIZER	26
TABEL 1.11 RECIPE COSTING MAIN COURSE	27
TABEL 1.12 RECIPE COSTING REFRESHMENT	30
TABEL 1.13 TOTAL RECIPE COSTING	30
TABEL 1.14 GIZI APPETIZER	31
TABEL 1.15 GIZI MAIN COURSE	32
TABEL 1.16 GIZI MAINCOURSE SAUCE	33
TABEL 1.17 GIZI PUREE	34
TABEL 1.18 GIZI VEGETABLE	35
TABEL 1.19 GIZI KARBOHIDRAT	35
TABEL 1.20 GIZI REFRESHMENT	36
TABEL 1.21 TOTAL GIZI	36
TABEL 2.1 WORKING PLAN	39
TABEL 2.2 MATRIKS PERENCANAAN KEGIATAN PEMBUATAN PRODUK ..	40
TABEL 2.4 TIME TABEL SAAT SIDANG	41
TABEL 2.5 PURCHASE ORDER	42
TABEL 2.6 Trial Mie Tahu	45
TABEL 2.7 Trial Ayam Singgang	48
TABEL 2.8 Trial Es selasih	51
Tabel 3.1 Dokumentasi Pelaksanaan Ujian Sidang	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Rancangan Tampilan Produk Mie Tahu.....	12
Gambar 1.2 Rancangan Produk Ayam Singgang.....	12
Gambar 1.3 Rancangan Produk Es Selasih.....	13

DAFTAR PUSTAKA

- Bahardur, I. (2018). KEARIFAN LOKAL BUDAYA MINANGKABAU DALAM SENI PERTUNJUKKAN TRADISIONAL RANDAI. *JENTERA: Jurnal Kajian Sastra*, 7(2), 145. <https://doi.org/10.26499/jentera.v7i2.932>
- Diguță, C. F., Nițoi, G. D., Matei, F., Luță, G., & Cornea, C. P. (2020). The biotechnological potential of *pediococcus* spp. Isolated from kombucha microbial consortium. *Foods*, 9(12). <https://doi.org/10.3390/foods9121780>
- Diyah Ikawati, A. (2020). *PENETAPAN HARGA JUAL DENGAN METODE COST PLUS PRICING PADA WARUNG SEDERHANA 2 JETIS KULON SURABAYA*.
- Eka Rosalina Afridian Wirahadi Ahmad Anda Dwi Haryadi. (2015). *Strategi Pengembangan Makanan Unggulan Minangkabau Berdaya Saing Global*.
- Halima, H. (n.d.). *IMPLEMENTASI POAC (PLANNING, ORGANIZING, ACTUATING, DAN CONTROLLING) DI PT KEDAWUNG SETIA INDUSTRIAL*. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.34868.87688>
- Jenis Bahan, J., Makronutrien, M., & Mikronutrien, D. (2023). *MODUL 2*.
- King, K., & Harr, L. (2008). *Service dimensions of service quality impacting customer satisfaction of fine dining restaurants in Singapore*. <https://doi.org/10.34917/1910687>
- Lakshmi, V. T. (2022). *Scheduling Network by Critical Path Method*. <https://www.researchgate.net/publication/362646942>
- Luh, N., Vinaya, M., Prasetyo, T., & Harisyana, T. M. (2019). Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka. In *Management & Accounting Expose e-ISSN* (Vol. 2, Issue 1). <http://jurnal.usahid.ac.id/index.php/accounting>
- Mardatillah, A. (2020). The enterprise culture heritage of Minangkabau cuisine, West Sumatra of Indonesia as a source of sustainable competitive advantage. In *Journal of Ethnic Foods* (Vol. 7, Issue 1). BioMed Central Ltd. <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00059-z>
- Mayo-Alvarez, L., Alvarez-Risco, A., Del-Aguila-Arcentales, S., Sekar, M. C., & Yáñez, J. A. (2022). A Systematic Review of Earned Value Management Methods for Monitoring and Control of Project Schedule Performance: An AHP Approach. *Sustainability (Switzerland)*, 14(22). <https://doi.org/10.3390/su142215259>
- Michel, C., Velasco, C., & Spence, C. (2015). Cutlery matters: heavy cutlery enhances diners' enjoyment of the food served in a realistic dining environment. *Flavour*, 4(1). <https://doi.org/10.1186/s13411-015-0036-y>

- Minarizki, H., & Frimayasa, A. (2023). Pengaruh Food Cost, Purchasing and Inventory Terhadap Profitabilitas PÒ SupperKlab Jakarta. *Dkk.) Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(7), 2986–6340. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8210321>
- Nomira, S. R. (2024). RELEVANCE OF NUTRITION AND HEALTH. In *Public health Journal*. <https://teewanjournal.com/index.php/phj/index>
- Sadzali, A. M., Anra, Y., & Putra, B. A. (2019). *Titian: Jurnal Ilmu Humaniora* 276 Asyhadi Mufsi Sadzali, Yusdi Anra, Benny Agusti Putra: Menjadi Minangkabau..... MENJADI MINANGKABAU DI DUNIA MELAYU KERINCI : IDENTIFIKASI AKULTURASI BUDAYA MINANGKABAU DI KERINCI DITINJAU DARI TINGGALAN ARKEOLOGI DAN SEJARAH BECOIMG MINANGKABAU IN THE MALAY OF KERINCI: IDENTIFICATION OF MINANGKABAU CULTURE ACCULTURATION IN KERINCI REVIEWED FROM ARCHEOLOGY AND HISTORY LEVELS (Vol. 03, Issue 02). <https://online-journal.unja.ac.id/index.php/titian>
- Sari, Y. (2018). ANALISIS PENENTUAN HARGA JUAL DENGAN METODE COST PLUS PRICING DAN PENGARUHNYA TERHADAP LABA YANG DIHASILKAN PADA UD MAJU. *Jurnal Akuntansi Dan Bisnis*, 4(1), 2018.
- Schlegel, C., Flower, K., Youssef, J., Käser, B., & Kneebone, R. (2019). Mise-en-place: Learning across disciplines. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 16. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100147>
- Setyawan, C., Verinita, V., & Syafrizal, S. (n.d.). *The Impact of Memorable Culinary Tourism Experience, Local Food Enjoyment and Food Safety on Revisit Intention Mediated by Tourist Satisfaction (A Study on Nasi Kapau Visitors in Bukittinggi City)*. <https://doi.org/10.38035/jemsi.v6i3>
- Shivekar, R., Vidyapeeth, B., & Lukose, W. (n.d.). *EVALUATING SERVICE PERFORMANCE OF FINE DINE RESTAURANTS: KEY DETERMINANTS, CUSTOMER EXPECTATIONS, AND INDUSTRY CHALLENGE*. <https://www.researchgate.net/publication/389738739>
- Spence, Charles., & Piqueras-Fiszman, Betina. (2014). *The perfect meal : the multisensory science of food and dining*. Wiley Blackwell.
- Su, Y. (2016). *Pleasure of manual kitchen products: A checklist for designing manual kitchen tools by*.