

**PENGEMBANGAN PRESENTASI HIDANGAN SUP SIPIROK
DAN GULAI IKAN SALAI DARI KABUPATEN TAPANULI
SELATAN**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir Program

Diploma III



Ditulis Oleh:

RIZKY MUHAMMAD ARDIAN

NIM: 2022406056

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

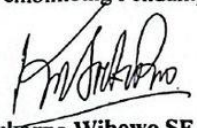
PENGEMBANGAN PRESENTASI HIDANGAN SUP SIPIROK DAN GULAI IKAN
SALAI DARI KABUPATEN TAPANULI SELATAN

NAMA : RIZKY MUHAMMAD ARDIAN
NIM : 2022406056
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


R. Sondjana Ali Siganda, S.Sos., MM
Par.
NIP : 19720322 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,


Sukarno Wibowo SE., MM.
NIP : 19731017 200605 1 001

Bandung, 4 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 HIDANGAN SUP SIPIROK DAN GULAI IKAN SALAI DARI
KABUPATEN TAPANULI SELATAN**

NAMA : Rizky Muhammad Ardian
NIM : 2022406056
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,


R. Sondjara A. Suganda, S.sos., MM par.
NIP 19720322 200502 1 001

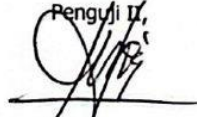
Penguji I,


Nova Maulidan Hidayat, SE., MM.
NIP 19821216 21101 1 003

Pembimbing Pendamping,


Sukarno Wibowo SE., MM.
NIP 19731017 200605 1 001

Penguji II,


Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par.
NIP 19691228 200212 1 001

Bandung, 25 juli 2025

Mengetahui,

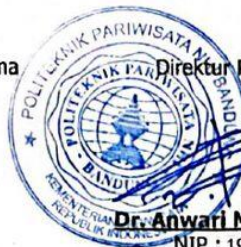
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama


NI Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP : 19710316 199603 2 00

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 : RIZKY MUHAMMAD ARDIAN

Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 30 JUNI 2004

NIM : 2022406056

Program Studi : SENI KULINER

Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER SUP SIPIROK DAN GULAI IKAN SALAI DARI KABUPATEN TAPANULI SELATAN 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, 21 Juni 2025



RIZKY MUHAMMAD ARDIAN

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul " **PENGEMBANGAN PRESENTASI HIDANGAN SUP SIPIROK DAN GULAI IKAN SALAI KHAS KABUPATEN TAPANULI SELATAN**

". Pengembangan ini merupakan bagian dari upaya untuk mengembangkan kuliner tradisional Indonesia, dengan tujuan utama memperkenalkan kembali sajian khas daerah yang kaya akan nilai budaya dan cita rasa, agar tetap diminati oleh masyarakat modern.

Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Program Studi Seni Kuliner (SKU) di Politeknik Pariwisata NHI Bandung (PPNHIB). Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa Tugas akhir ini dapat terselesaikan karena dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, baik berupa moral maupun materi yang mendorong semangat penulis sehingga tugas ini terwujud. Penulis mengucapkan terima kasih, terutama kepada orangtua tercinta yang sudah membantu atas segala doa, dukungan, dan kasih sayang yang selalu dicurahkan kepada penulis sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan pada waktunya. Selain itu, penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang selalu memberikan karunia dan rahmatnya sehingga penulis dapat bernafas hingga saat ini.
2. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par. CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par.,CHE., Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata Bandung.

4. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.PAR., MP.PAR., CHE, selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Rusna Purnama, ,S.E.,M.M., selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner.
6. R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM Par. Sebagai Pembimbing Utama Penulis , yang telah memberikan arahan, dedikasi waktu, masukan / saran, dan panduan yang berharga kepada penulis dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.
7. Sukarno Wibowo SE., 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 Pariwsata NHI Bandung.
9. Serta keluarga, teman-teman dan seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu atas segala bimbingan dan bantuannya yang telah diberikan kepada penulis selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, baik susunan dan tata bahasa. Oleh karena itu segala kritik dan saran yang membangun akan sangat diterima agar penulis menjadi lebih baik kedepannya. Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Bandung, 17 April 2025

Penulis.

Rizky Muhammad Ardian

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABLE.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	7
1.2.1 Tujuan Akademik.....	7
1.2.2 Tujuan Operasional.....	8
1.3 Usulan Menu.....	8
1.3.1 Perencanaan Menu	8
1.3.2 Rangkaian Menu	9
1.3.3 Matriks Menu	9
1.3.4 Deskripsi Menu.....	10
1.4 Tinjauan Produk	12
1.4.1 Tema Masakan	12
1.4.2 Jenis Masakan	12
1.4.3 Pengajuan Usulan Resep	14
1.4.4 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Costing, dan Selling Price</i>	22
Dikutip dari buku food and beverages cost control menurut Lea R,Dopson	22
1.4.5 Daftar Nilai Gizi	26
1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi.....	31
1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi	31
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI.....	32
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Makanan.....	32
2.1.1 Working Plan	32
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	34
2.1.3 Time Table.....	35

2.1.4 Daftar Pembelian Bahan.....	37
2.1.5 Daftar Kebutuhan Alat	40
2.2.1 Kendala dan Hambatan	49
BAB III PELAKSANAAN UJIAN SIDANG	50
3.1 Proses Pelaksanaan Ujian Sidang.....	50
3.2 Pelaksanaan Sidang Penulis	51
3.3 Penilaian Oleh Penguji.....	54
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
4.1 Kesimpulan	56
4.2 Saran.....	59
Daftar Pustaka.....	60

DAFTAR TABLE

Table 1.1 Narasumber	7
Table 1.2 Matriks Menu	9
Table 1.3 Resep Sup Sapiro (Beef Stock).....	14
Table 1.4 Resep Sup Sapiro (Sup Sapiro).....	15
Table 1.5 Resep Gulai Ikan Salai (Smoked Salmon).....	17
Table 1.6 Resep Gulai Ikan Salai (Gulai Sauce)	18
Table 1.7 Resep Gulai Ikan Salai (Pickled Long Bean).....	19
Table 1.8 Resep Gulai Ikan Salai (Potato Fondant).....	20
Table 1.9 Recipe Cost Sup Sapiro	22
Table 1.10 Recipe Cost Gulai Ikan Salai	23
Table 1.11 Nilai Gizi Sup Sapiro.....	26
Table 1.12 Nilai Gizi Smoke Salmon	27
Table 1.13 Nilai Gizi Gulai Sauce	28
Table 1.14 Nilai Gizi Acar Kacang Panjang	29
Table 1.15 Total Keseluruhan Gizi	29
Table 2.1 Working Plan Sup Sapiro	32
Table 2.2 Working Plan Gulai Ikan Salai.....	33
Table 2.3 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	33
Table 2.4 Time Table Sebelum Sidang	34
Table 2.5 Time Table dihari Sidang.....	35
Table 2.6 Bahan Pangan.....	37
Table 2.7 Daftar Peralatan... ..	40
Table 2.8 Menu yang akan dipersiapkan di rumah	41
Table 2.9 Menu yang akan dipersiapkan di ruang sidang	43
Table 2.10 Pembuatan Gulai Ikan Salai... ..	45
Table 2.11 Pembuatan Sup Sapiro... ..	47
Table 3.1 Dokumentasi Pelaksanaan Ujian Sidang	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Sup Sapirok	12
Gambar 2 Sketsa Gulai Ikan Salai.....	13

Daftar Pustaka

- Aminuddin, M. A., & Burhanuddin, A. (2023). Potensi Kekayaan dan Keberagaman Maritim di Wilayah Papua Dalam Upaya Mendorong Kesejahteraan Rakyat. *Mandub: Jurnal Politik, Sosial, Hukum Dan Humaniora*, 1(4), 157- 176.
- Andi Gita Novianti dan Seprianus Parrangan (2022) DIET MAKANAN SEHAT SESUAI GOLONGAN DARAH DENGAN PEMANFAATAN TEKNOLOGI BERBASIS MOBILE Jurnal Teknologi Informasi Vol. 10 No. 1, April 2022
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. (2024). Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)., dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id>
- Baskoro, R. M. (2022). Kisah Selera dari Negeri Rempah: Memahami Gastrodiplomasi dari Perspektif Indonesia. *Indonesian Perspective*, 7(2), 227-249.
- Dwipo Anitya Cahyo dan Agus Solikhin (2015) , Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta ANALISIS PERANAN PURCHASING TERHADAP PROSES PENGADAAN BARANG DI HOTEL LORIN SOLO Jurnal Pariwisata Indonesia Vol. 10 No.2, 2015
- Ekawatiningsih, P, dkk. (2008) Buku Restoran Jilid 1 untuk SMK. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Tapanuli_Selatan

- Jaya, U. P., Yulianingsih, & Suranata, I. G. K. (2024). Pengembangan Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Pariwisata di Desa Tenggalinggah. *Jurnal Pariwisata PaRAMA: Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility*, 5(2), 86-100.
- Musliati, M., Aulia, C., & Erwinsyah, E. (2023). Perkembangan Sosial Masyarakat Pada Masa Penjajahan. *Jurnal Tips Jurnal Riset, Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 1(2), 104-116.
- Nafiyah, I., Yulianti, M., Styaningsih, A. T., & Abadi, M. T. (2023). Promosi Makanan Tradisional Lokal Untuk Meningkatkan Pariwisata Kuliner Pada Pasar Bojong Pekalongan. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 76-80.
- Napitupulu, B. P., & Attoriq, A. (2021). Andaliman Sebagai Bahan Tambahan pada Sauce Appetizer di Hotel Jw Marriott Medan. *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*, 8(2), 44-49.
- Nurmalasyari, N., Wulandari, N., & Putri, W. A. (2024). Transformasi Masyarakat Indonesia Pada Masa Penjajahan Bangsa Barat. *SEMAR: Jurnal Sosial dan Pengabdian Masyarakat*, 2(4), 71-79.
- Oxford University Press. (2024). Oxford English Dictionary. , dari <https://www.oed.com>
- Syukri Mujahid dan Darwin P. Lubis, (2013). Analisis Potensi Kecamatan Sipirok sebagai Ibukota Kabupaten Tapanuli Selatan *Jurnal Ilmu Pemerintahan dan Sosial Politik* 1 (1) (2013): 77-86

Titin Yuliana (2018) Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Mataram
EQUIPMENT PADA KITCHEN DALAM MENUNJANG KELANCARAN
PELAKSANAAN OPERASIONAL PADA HOTEL SUDAMALA SUITES
AND VILLAS RESORT LOMBOK

Wijayanti, A. (2020). Wisata Kuliner Sebagai Strategi Penguatan Pariwisata Di Kota
Yogyakarta, Indonesia. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 11(1),
74-82

Wikipedia.(2024).Kabupaten,TapanuliSelatan.dari
https://id.Wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Tapanuli_Selatan

Yulihardi dan Dedi Iskanto (2018) Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Riau PENGARUH
PERENCANAAN KERJA, MOTIVASI KERJA DAN KOORDINASI
KERJA TERHADAP KINERJA PEGAWAI DI KECAMATAN SIPORA
UTARA KABUPATEN KEPULAUAN MENTAWAI