

Pengembangan Sajian Kuliner Pindang Udang Palembang dan Sate Padang

Tugas Akhir

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Diploma III



Disusun Oleh:

ALLENA APRIAN ADARA

Nomor Induk Mahasiswa: 2022406041

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER PINDANG UDANG PALEMBANG DAN SATE PADANG

NAMA : ALLENA APRIAN ADARA
NIM : 2022406041
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Irfansyah, SE., MM.

NIP. 19820107 202421 1 001

Pembimbing Pendamping,



Nur Komariah, S.Sos., MM.

NIP. 19660606 199303 2 001

Bandung, 12 Desember 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

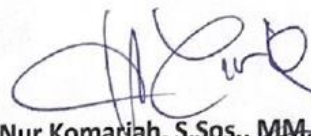
PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER PINDANG UDANG PALEMBANG DAN SATE PADANG

NAMA : ALLENA APRIAN ADARA
NIM : 2022406041
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

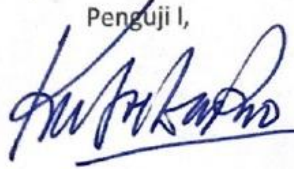
Pembimbing Utama,


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


Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


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

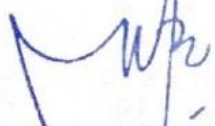
Penguji II,


Nova Maulidian Hidayat, SE., MM., CHE.
NIP. 19821216 21101 1 003

Bandung, 12 Desember 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 Masatip, M.M.Par., CEE.
NIP.19750415 200212 1 001



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Allena Aprian Adara
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang, 12 November 2003
NIM : 2022406041
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **"Pengembangan Sajian Kuliner Pindang Udang Palembang dan Sate Padang"** 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, 5 November 2025

Yang membuat pernyataan,


Allena Aprian Adara

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala nikmat dan rahmat-Nya yang besar sehingga penulis pada akhirnya bisa menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER PINDANG UDANG PALEMBANG DAN SATE PADANG”** dengan tepat waktu. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan pada Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini, penulis tidak terlepas dari bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM., CEE., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM. Par., CHE., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST. Par., MM.Par., CHE., Selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, S.E., MM., selaku Ketua Program Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Irfansyah, S.E., M.M. selaku dosen pembimbing utama yang senantiasa membimbing dan memberi bantuan serta arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

6. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. Selaku dosen pembimbing pendamping telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen dan para Staff Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu dan bimbingan selama 3 tahun masa studi.
8. Ibu Roaida dan Ibu Marni sebagai narasumber yang telah membantu penulisan resep dalam penulisan Tugas Akhir.
9. Keluarga, terutama Ibu penulis yang memberikan dukungan secara moral maupun materiil, serta semangat dan doa demi kelancaran penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Teman-teman seperjuangan, khususnya Bima, Chayya, Fitra, keluarga Kost Imoet dan seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang telah menemani dan memberikan semangat juga tawa di saat-saat sulit selama masa penelitian.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun sangat penulis. Semoga karya ini dapat memberikan manfaat untuk mengembangkan potensi kuliner tradisional Indonesia. Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat menjadi langkah kecil menuju pelestarian dan inovasi kuliner Indonesia yang lebih baik.

Bandung, 5 November 2025

Allena Aprian Adara

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	7
1.2.1 Tujuan Akademik	7
1.2.2 Tujuan Operasional	7
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	11
1.4 Tinjauan Produk	14
1.4.1 Tema Masakan.....	15
1.4.2 Jenis Masakan	16
1.4.3 Pengajuan Usulan Resep	18
1.4.4 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price	28
1.4.5 Daftar Nilai Gizi.....	34
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.....	38
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	38

2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Makanan	38
2.1.1 Working Plan.....	38
2.1.2 Time Table.....	40
2.1.3 Purchasing List.....	42
2.1.4 Kebutuhan Alat.....	45
2.1.5 Menu yang Akan Dipersiapkan di Rumah	46
2.1.6 Menu yang Akan Dibuat di Ruang Ujian Sidang.....	47
2.1.7 Matriks Perencanaan Kegiatan.....	48
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	50
2.3 Kekurangan dan Hambatan dari Proses Trial.....	54
BAB III	57
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	57
3.1 Proses Pelaksanaan Ujian Sidang.....	57
3.2 Pelaksanaan Sidang Penulis	58
3.3 Evaluasi.....	59
BAB IV	61
KESIMPULAN DAN SARAN.....	61
4.1 Kesimpulan	61
4.2 Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	65

DAFTAR TABEL

TABEL 1 NARASUMBER.....	6
TABEL 2 MATRIKS MENU	11
TABEL 3 RESEP KUAH PINDANG UDANG	20
TABEL 4 RESEP MOSAIC PRAWN.....	21
TABEL 5 KEMANGI OIL.....	22
TABEL 6 GEL NANAS.....	22
TABEL 7 TUILE KERUPUK UDANG	23
TABEL 8 CAVIAR CABAI.....	23
TABEL 9 RESEP SATE PADANG.....	24
TABEL 10 RESEP SAUS	25
TABEL 11 GARLIC CHIPS	26
TABEL 12 RESEP KETUPAT	26
TABEL 13 RESEP ES SECANG.....	27
TABEL 14 RECIPE COST PINDANG UDANG	31
TABEL 15 RECIPE COST SATE PADANG.....	32
TABEL 16 RECIPE COST ES SECANG.....	33
TABEL 17 TOTAL RECIPE COST	33
TABEL 18 GIZI PINDANG UDANG.....	35
TABEL 19 GIZI SATE PADANG	36
TABEL 20 GIZI ES SECANG.....	36
TABEL 21 TOTAL NUTRISI	37
TABEL 22 PERENCANAAN KERJA / WORKING PLAN	39
TABEL 23 TIME TABLE SEBELUM SIDANG	42
TABEL 24 TIME TABLE HARI SIDANG	42
TABEL 25 KEBUTUHAN BAHAN BAKU.....	44
TABEL 26 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT.....	45
TABEL 27 MENU YANG AKAN DIPERSIAPKAN DIRUMAH	46
TABEL 28 MENU YANG AKAN DIBUAT DI RUANG SIDANG	48
TABEL 29 MATRIX KEGIATAN	49
TABEL 30 TRIAL PINDANG UDANG	51
TABEL 31 TRIAL SATE PADANG	53
TABEL 32 MISE EN PLACE.....	57
TABEL 33 PELAKSANAAN UJIAN SIDANG	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Pindang Udang.....	17
Gambar 2 Sketsa Sate Padang.....	17
Gambar 3 Sketsa Es Secang.....	18

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, S. (2022). *Food and Beverage Cost Control 2*.
- Andi, M. A. (2022). *Sajian Kuliner Kota Palopo Sulawesi Selatan (Tesis D3)*. Bandung: Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2024). *Profil Suku dan Keragaman Bahasa Daerah Hasil Long Form Sensus Penduduk 2020*. Jakarta: Badan Pusat Statistik (BPS).
- Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN). (2023, Mei 13). *Peneliti BRIN Lestarkan Situs Bongal melalui Riset Arkeologi Jalur Rempah*. Retrieved from BRIN: <https://www.brin.go.id/news/112742/peneliti-brin-lestarikan-situs-bongal-melalui-riset-arkeologi-jalur-rempah>
- Chakma, D. (2022, January 18). *Time Table: Meaning, Types and Principles of Time Table*. Retrieved from online note bank: <https://onlinenotebank.wordpress.com/2022/01/18/time-table-meaning-types-and-principles-of-time-table/>
- Charnas, D. (2016). *Work Clean: The Life-Changing Power of Mise-en-Place to Organize Your Life, Work, and Mind*. New York: Rodale Books.
- Dietrich, F. (2023). *Casual Fine Dining: 70 unkomplizierte Rezepte für außergewöhnlichen Genuss am Feierabend*. München: Christian Verlag.
- Dwitami, N. (2023, Mei 19). *Metrik-Metrik Penting dalam Manajemen Proyek*. Retrieved from Sunartha: <https://sunartha.co.id/blog/metrik-metrik-penting-dalam-manajemen-proyek/>
- Eka, F. (2024, August 7). *Contoh Work Plan*. Retrieved from Readmore.id: <https://readmore.id/pendidikan/manajemen/contoh-work-plan/>
- Heradine, K. (2022). *Proses kerja pembuatan prototype produk*. Retrieved from Anyflip: <https://anyflip.com/nrect/ppno/basic>
- Indonesia. (2019). *Peraturan Pemerintah Nomor 88 Tahun 2019 tentang Kesehatan Kerja*. Indonesia.
- Indonesiakaya. (2016). *Sate Padang, Pedas Gurih Legendaris dari Ranah Minang*. Retrieved from Indonesiakaya: <https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/sate-padang-pedas-gurih-legendaris-dari-ranah-minang/>

- Institute, C. F. (n.d.). *Purchase Order*. Retrieved from Corporate Finance Institute: <https://corporatefinanceinstitute.com/resources/accounting/purchase-order/>
- Intan, E. K., & Silvia, M. (2021). PHARMACOLOGICAL ACTIVITIES OF CAESALPINIA SAPPAN. *Jurnal Info Kesehatan*.
- Koentjaraningrat. (2015). *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Kulinear.ID (Hops.ID). (2023). *Resep pindang udang khas Palembang, kuahnya seger pedesnya nampol, yuk buat untuk menu harian di rumah*. Retrieved from Kulinear.ID (Hops.ID): <https://kulinear.hops.id/resep/3038467404/resep-pindang-udang-khas-palembang-kuahnya-seger-pedesnya-nampol-yuk-buat-untuk-menu-harian-di-rumah>
- Lestari, E. D. (n.d.). *Nikmatnya Sate Berkuah Rempah dari Pesisir Minangkabau*. Retrieved from Indonesiakaya: <https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/nikmatnya-sate-berkuah-rempah-dari-pesisir-minangkabau/>
- Menubly. (2023). *Menu Engineering Matrix - The Menu Matrix Explained Simply*. Retrieved from Menubly: <https://www.menubly.com/blog/menu-engineering-matrix/>
- Pamuji, H. (2017). *Karya Tulis Ilmiah (KTI) Mahasiswa*. Retrieved from Perpustakaan Poltekkes Kemenkes Malang: https://perpustakaan.poltekkes-malang.ac.id/assets/file/kti/P17110211019/14.BAB_II.pdf
- Patterson, D. (2015, March 31). *Do Recipes Make You a Better Cook?* Retrieved from Food & Wine: <https://www.foodandwine.com/news/do-recipes-make-you-a-better-cook>
- Pratama, M. (2021). Strategi Mempertahankan Usaha Kuliner Mikro di Air Terjun Temam Lubuk Linggau Terdampak Covid-19. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 11-18.
- Pratama, M., Yansah, M., & Sonjaya, A. M. (2022). Identification of Pindang cuisine as a regional identity (culinary gastronomy) of the City District of South Sumatra Province. *Udinus Journal / Gastronomy Tourism Journal (Lihat catatan di respons sebelumnya)*.
- Sani, M. R., Alia, M. N., & Riyadi, D. (2016). Sate Padang Sumatera Barat Sebagai Gastronomi Unggulan di Indonesia. *The Journal Gastronomy Tourism*, 103-111.
- Suryana, A. (2014). MENUJU KETAHANAN PANGAN INDONESIA BERKELANJUTAN 2025:.. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 123-135.

- Susanti, E., Sekar Ajeng, M., & Ayu Hilyah, A. (2024). *Manajemen*. Malang: Literasi Nusantara.
- Tsani, F. A. (2022). *Ketupat, Sajian Khas Lebaran yang Sarat Nutrisi dan Gizi*. Retrieved from Nahdlatul Ulama (NU): <https://nu.or.id/kesehatan/ketupat-sajian-khas-lebaran-yang-sarat-nutrisi-dan-gizi-PwUje>
- University, M. (2024). *Apa Itu R&D Dalam Produk Makanan? Peran Pentingnya Di Industri Pangan*. Retrieved from Ma'soem University: <https://masoemuniversity.ac.id/berita/apa-itu-r-d-dalam-produk-makanan-peran-pentingnya-di-industri-pangan.php>