

**PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER BARRAMUNDI ARSIK DAN  
BIHUN KARI MEDAN KHAS PROVINSI SUMATERA UTARA**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III

Program Studi Seni Kuliner

Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Disusun Oleh :

**KEVIN TULUS EMANUEL**

**Nomor Induk Mahasiswa: 2022406017**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2025**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Kevin Tulus Emanuel  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 25 April 2003  
NIM : 2022406017  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
"PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER BARRAMUNDI ARSIK DAN BIHUN KARI MEDAN KHAS PROVINSI SUMATRA UTARA"  
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 Desember 2025

Yang membuat pernyataan,



Kevin Tulus Emanuel

## LEMBAR PENGESAHAN

### PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER BARRAMUNDI ARSIK DAN BIHUN KARI MEDAN KHAS PROVINSI SUMATRA UTARA

NAMA : KEVIN TULUS EMANUEL  
NIM : 2022406017  
JURUSAN : HOSPITALITY  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,

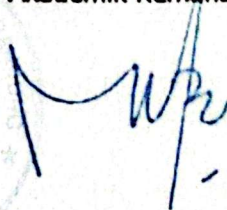


Agung Ilham Triana, SE., MM, Par.  
NIP. 19840416 202421 1 004

Bandung, 4 November 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 BARRAMUNDI ARSIK DAN BIHUN KARI MEDAN  
KHAS PROVINSI SUMATRA UTARA"

NAMA : KEVIN TULUS EMANUEL  
NIM : 2022406017  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama



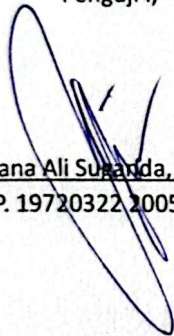
Sukarno Wibowo, SE., MM.  
NIP. 19601202 198203 2 001

Pembimbing Pendamping,



Agung Iham Triana, SE., MM.Par.  
NIP. 19840416 202421 1 004

Penguji I,



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

Penguji II,

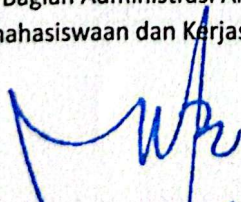


Dadang Suratman, SST.Par., MM.  
NIP. 19711210 200212 1 008

Bandung, 11 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

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga proposal tugas akhir berjudul “PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER BARRAMUNDI ARSIK DAN BIHUN KARI MEDAN KHAS PROVINSI SUMATRA UTARA” dapat diselesaikan tepat waktu. Proposal ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah memberikan dukungan, baik secara langsung maupun tidak langsung, selama penyusunan proposal ini, terutama kepada:

1. Bapak Dr. Anwari 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 dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudin Saepudin, SST. Par., MP. Par., CHE., Selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM., selaku Ketua Program Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM dan Bapak Agung Ilham Triana, SE., MM. Par, Selaku dosen pembimbing yang senantiasa membimbing dan memberi bantuan serta arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

6. Seluruh Dosen dan Staff yang telah memberikan ilmu dan pelajaran kepada penulis.
7. Narasumber yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis dalam pembuatan standar resep.
8. Keluarga penulis yang senantiasa memberikan dukungan kepada penulis selama menjalani perkuliahan secara material dan moral.

Penulis berharap semoga dengan laporan penulisan Tugas Akhir ini dapat menambahkan pengalan dan berbagi ilmu untuk para pembaca. Penulis menyadari bahwa karya Tugas Akhir ini belum sempurna. Oleh karena itu penulis meminta dan memohon untuk kritik dan saran untuk membuat penulis lebih baik.

Bandung, 10 Desember 2025

Kevin Tulus Emanuel

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iii</b>
<b>BAB 1.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan .....	1
1.2 Tujuan Penelitian .....	3
1.2.1 Tujuan Akademik .....	3
1.2.2 Tujuan Operasional.....	4
1.3 Usulan Menu.....	4
1.3.1 Perencanaan Menu .....	5
1.3.2 Rangkaian Menu .....	5
1.3.3 Matriks Menu.....	5
1.3.4 Deskripsi Menu.....	6
1.4 Tinjauan Produk.....	8
1.4.2 Jenis Masakan .....	9
1.4.3 Pengajuan Usulan Resep.....	11
1.4.4 <i>Dish Costing</i> dan <i>Selling Price</i> .....	21
1.4.4 Daftar Nilai Gizi .....	23
1.5 Lokasi dan Pelaksanaan Waktu Uji Coba.....	23
1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi .....	23
1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi .....	23
<b>BAB 2.....</b>	<b>24</b>
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI MAKANAN .....</b>	<b>24</b>
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....	24
2.1.1 Rencana Kerja /Working Plan .....	25
2.1.2 Tabel Waktu/ <i>Time Table</i> .....	28
2.1.3 Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan Baku .....	30
2.1.4 <i>Purchasing List</i> .....	33
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan.....	35
2.3 Kendala dan Hambatan .....	41
2.3.2 Hambatan dan Kendala <i>Trial</i> Barramundi Arsik.....	42
<b>BAB III .....</b>	<b>44</b>

<b>PELAKSANAAN UJIAN SIDANG .....</b>	<b>44</b>
3.1      Persiapan Proses Ujian Sidang .....	44
3.3      Evaluasi Kegiatan Sidang Presentasi Produk .....	47
<b>BAB IV .....</b>	<b>48</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>48</b>
4.1      Kesimpulan.....	48
4.2      Saran .....	49
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>50</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1 NARASUMBER.....	3
TABEL 2 MATRIKS MENU.....	5
TABEL 3 USULAN RESEP BIHUN KARI MEDAN.....	12
TABEL 4 USULAN RESEP BIHUN KARI MEDAN.....	14
TABEL 5 USULAN RESEP BIHUN KARI MEDAN.....	15
TABEL 6 USULAN RESEP BARRAMUNDI ARSIK.....	16
TABEL 7 USULAN RESEP BARRAMUNDI ARSIK.....	17
TABEL 8 USULAN RESEP BARRAMUNDI ARSIK.....	18
TABEL 9 USULAN RESEP BARRAMUNDI ARSIK.....	19
TABEL 10 USULAN RESEP BARRAMUNDI ARSIK.....	20
TABEL 11 <i>DISH COSTING</i> BIHUN KARI MEDAN.....	21
TABEL 12 <i>DISH COSTING</i> BARRAMUNDI ARSIK.....	22
TABEL 13 DAFTAR NILAI GIZI.....	23
TABEL 14 <i>WORKING PLAN</i> BARRAMUNDI ARSIK.....	25
TABEL 15 <i>WORKING PLAN</i> BIHUN KARI MEDAN.....	26
TABEL 16 MATRIKS PELAKSANAAN.....	27
TABEL 17 <i>TIME TABLE</i> H-1 PELAKSANAAN SIDANG.....	28
TABEL 18 <i>TIME TABLE</i> HARI PELAKSANAAN SIDANG.....	29
TABEL 19 KEBUTUHAN ALAT.....	31
TABEL 20 KEBUTUHAN BAHAN.....	32
TABEL 21 <i>PURCHASING LIST</i> .....	34
TABEL 22 PEMBUATAN BIHUN KARI MEDAN.....	35
TABEL 23 PEMBUATAN BARRAMUNDI ARSIK.....	37
TABEL 24 PEMBUATAN KECOMBRANG <i>TUILLE</i> .....	39
TABEL 25 PEMBUATAN SWEET POTATO PUREE.....	40
TABEL 26 HASIL AKHIR PRODUK.....	41
TABEL 27 DOKUMENTASI PELAKSANAAN SIDANG PRESENTASI PRODUK.....	45

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SKETSA BARRAMUNDI ARSIK.....	6
GAMBAR 2 SKETSA BIHUN KARI MEDAN.....	7
GAMBAR 3 <i>MISE EN PLACE</i> PRESENTASI SIDANG AKHIR.....	45

## DAFTAR PUSTAKA

- Kusrianto, A. (2017). *Pariwisata berbasis komunitas dan budaya*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- McGee, H. (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. New York: Scribner.
- Palacio, J. (2010). *Culinary standards and recipe management*. London: Routledge.
- Scarpato, R. (2002). *Gastronomy and fine dining: Cultural narratives of food*. *International Journal of Hospitality Management*, 21(1), 15–30.
- Sjarief, T. (2018). *Cultural tourism and gastronomy in Indonesia*. *Tourism and Hospitality Studies Journal*, 12(2), 55–68.
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge.
- Long, L. M. (2004). *Culinary Tourism*. Lexington: The University Press of Kentucky.
- Ottenbacher, M. C., & Harrington, R. J. (2009). *Institutional innovation in haute cuisine: Case studies of Michelin-starred chefs*. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(6), 609–626.
- Richards, G. (2015). *Gastronomy and tourism: New directions for research*. *Journal of Tourism Futures*, 1(1), 49–55.
- Santich, B. (2004). *The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training*. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15–24.
- Heizer, J. & Render, B. (2020). *Operations Management : Sustainability and Supply Chain Management* (13th ed.). Pearson Education
- Davis, B., Lockwood, A., & Stone, S. (2018). *Food and Beverage Management* (9th ed.). Routledge.
- Kurniawan, A. (2020). *Manajemen Pengadaan dan Pembelian dalam Operasional Bisnis*. Yogyakarta: Deepublish.

Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

McGee, H. (2004). *On Food and Cooking : The Science and Lore of the Kitchen*. Scribner.

Heisler, M. & Labensky, S. (2006). *On Cooking : A Textbook of Culinary Fundamentals*. Prentice Hall.

Bourdain, A. (2000). *Kitchen Confidential: Adventures in the Culinary Underbelly*. New York: Bloomsbury Publishing.