

**PENGEMBANGAN MAKANAN PACRI NANAS DAN AYAM TANGKAP
DARI KOTA ACEH PROVINSI NANGGROE ACEH DARUSSALAM**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III



Disusun oleh :

LIV CAMILIA GAYATRI

NIM : 2022406084

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

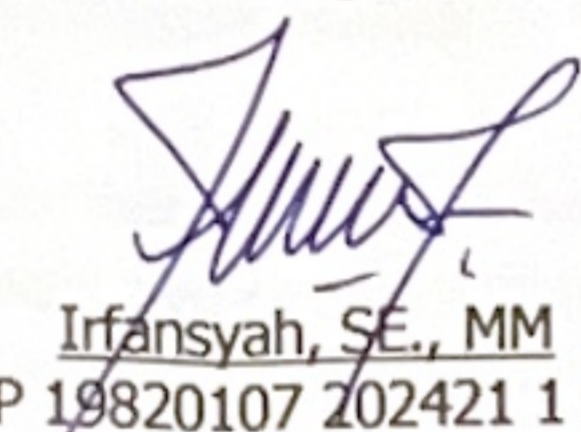
2025

LEMBAR PENGESAHAN

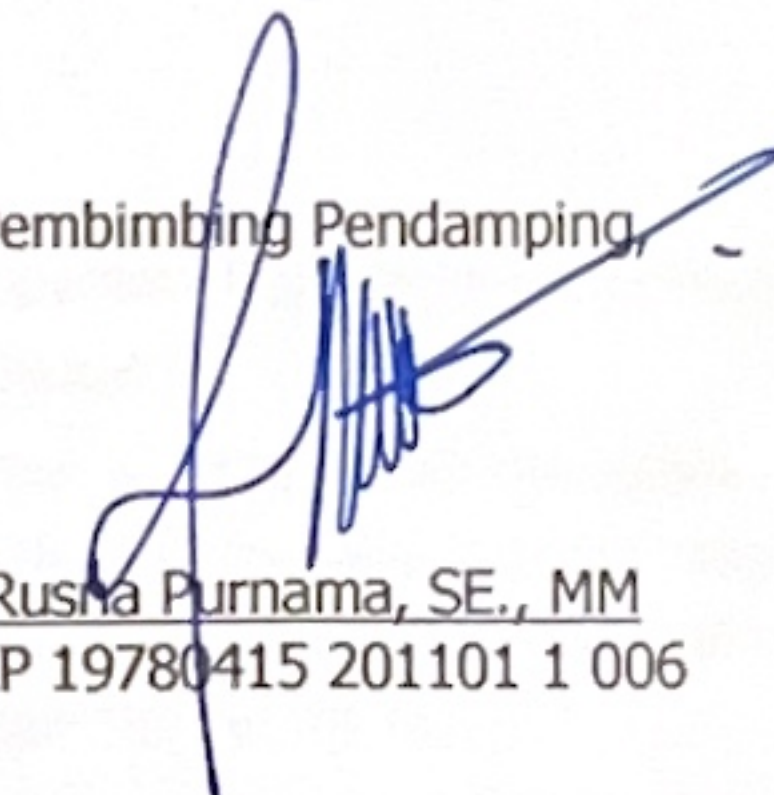
JUDUL TUGAS AKHIR / PROYEK AKHIR
PENGEMBANGAN MAKANAN PACRI NANAS DAN AYAM TANGKAP DARI
KOTA ACEH PROVINSI NANGGROE ACEH DARUSSALAM

NAMA : LIV CAMILIA GAYATRI
NIM : 2022406084
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


Irfansyah, SE., MM
NIP 19820107 202421 1 001

Pembimbing Pendamping,


Rusna Purnama, SE., MM
NIP 19780415 201101 1 006

Bandung, 3 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

PENGEMBANGAN MAKANAN PACRI NANAS DAN AYAM TANGKAP DARI KOTA ACEH PROVINSI

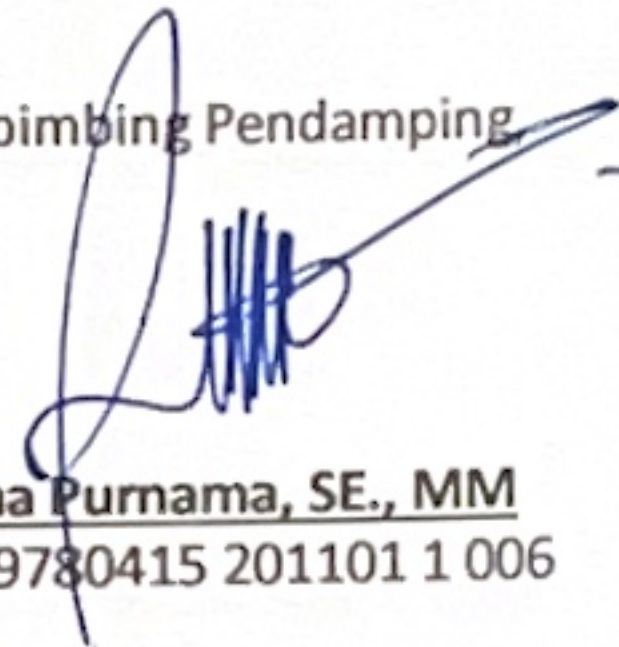
NANGGROE ACEH DARUSSALAM

NAMA : LIV CAMILIA GAYATRI
NIM : 2022406084
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

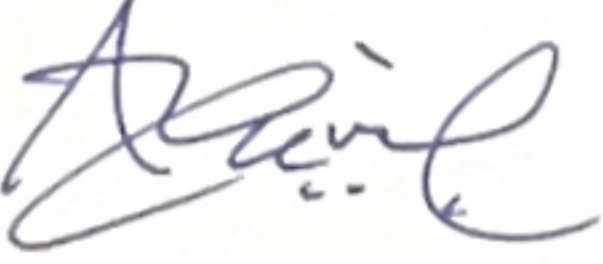
Pembimbing Utama,


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

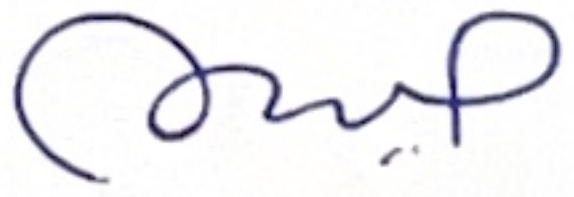
Pembimbing Pendamping


Rusna Purnama, SE., MM
NIP. 19780415 201101 1 006

Penguji I,


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

Penguji II,


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

Bandung, 9 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 : Liv Camilia Gayatri
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 23 Mei 2000
NIM : 2022406084
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN MAKANAN PACRI NANAS DAN AYAM TANGKAP DARI KOTA ACEH PROVINSI NANGGROE ACEH DARUSSALAM
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, 15 Desember 2025

Yang membuat pernyataan,



Liv Camilia Gayatri

KATA PENGANTAR

Dengan rasa syukur dan puji kepada Tuhan Yang Maha Esa, penulis mengucapkan terima kasih atas segala anugerah dan Rahmat-Nya yang telah diberikan kepada penulis yang telah memungkinkan penulis penyusunan tugas akhir ini di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yang mengangkat judul yang tercantum pada laporan akhir ini **“PENGEMBANGAN MAKANAN PACRI NANAS DAN AYAM TANGKAP DARI KOTA ACEH PROVINSI NANGGROE ACEH DARUSSALAM”**. Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan pada program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, sebagai bagian dari program Diploma-III studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Tugas akhir ini tidak mungkin terselesaikan tanpa adanya kemudahan dari Allah SWT yang senantiasa memberikan nikmat sehat, kesempatan dan kelancaran selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.

Dengan penuh rasa hormat, penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada orangtua tercinta atas doa dan kasih sayang serta dukungan moril maupun material yang tidak pernah putus serta berbagai pihak yang membimbing penulis serta semua pihak yang telah memberikan kontribusi dalam bentuk apa pun selama proses penulisan tugas akhir ini berlangsung. Yang terhormat :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE. Selaku ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM. selaku ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik NHI Bandung dan selaku Pembimbing Pendamping.
5. Bapak Irfansyah, SE.,MM. selaku Pembimbing Utama telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir
6. Seluruh jajaran dosen dan staf Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang membantu penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir ini.
7. Ray M. Villian, M. Panglima Vivesco Sanggartono, dan Chike Ayu selaku narasumber yang telah membantu penulis dalam memberikan ide, mengembangkan menu dan resep.

Akhir kata, penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pribadi penulis maupun bagi para pembaca.

Bandung, 8 November 2025

Liv Camilia Gayatri

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	5
1.2.1 Tujuan Akademik.....	5
1.2.2 Tujuan Operasional.....	5
1.3 Pengembangan Produk Hidangan yang Diusulkan	6
1.3.1 Perencanaan Menu.....	6
1.3.2 Usulan Set Menu Fine Dining	7
1.3.3 Matriks Menu.....	8
1.3.4 Deskripsi Menu.....	10
1.4 Tinjauan Produk	14
1.4.1 Tema Masakan	14
1.4.2 Jenis Masakan.....	15
1.4.3 Pengajuan Resep.....	17
1.4.4 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price	37
1.4.5 Daftar Nilai Gizi	45
1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba.....	50
1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi	50
1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi	50
BAB 2 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	51
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	51
2.1.1 Rencana Kerja / Working Plan.....	51
2.1.2 Time Table	88
2.1.3 Daftar Pembelian Bahan	91
2.1.4 Kebutuhan Peralatan.....	96

2.1.5 Menu Yang Akan Dipersiapkan Di Rumah.....	98
2.1.6 Menu Yang Akan Dibuat di Ruang Ujian Sidang	99
2.1.7 Matriks Perencanaan Kegiatan	100
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	102
2.3 Kekurangan dan Hambatan Dari Proses Trial	117
BAB 3 PELAKSANAAN UJIAN SIDANG	121
3.1 Proses Pelaksanaan Ujian Sidang.....	121
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	88
3.3 Evaluasi dan Hasil Masukan Tim Penguji.....	90
BAB 4 KESIMPULAN DAN SARAN	96
4.1 Kesimpulan.....	96
4.2 Saran	98
DAFTAR PUSTAKA	100

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 NARASUMBER KEGIATAN FOOD PRESENTATION.....	5
TABEL 1.2 MATRIKS MENU	9
TABEL 1.3 RESEP GRILLED PINEAPPLE	18
TABEL 1.4 RESEP PACRI <i>GEL</i>	19
TABEL 1.5 RESEP <i>CHILLI DUST</i>	20
TABEL 1.6 RESEP <i>CINNAMON TUILE</i>	21
TABEL 1.7 RESEP <i>CHILLI CAVIAR</i>	22
TABEL 1.8 RESEP AYAM TANGKAP.....	23
TABEL 1.9 RESEP MASAM JING SAYUR	25
TABEL 1.10 RESEP <i>CRISPY AROMATIC LEAFS</i>	28
TABEL 1.11 RESEP PANDAN <i>OIL</i>	29
TABEL 1.12 RESEP KARI <i>SAUCE</i>	30
TABEL 1.13 RESEP ASAM UDEUNG <i>EMULSION</i>	32
TABEL 1.14 RESEP NASI GURIH	34
TABEL 1.15 BOH GRANITA	35
TABEL 1.16 <i>RECIPE COST</i> PACRI NANAS.....	38
TABEL 1.17 <i>RECIPE COST</i> AYAM TANGKAP.....	40
TABEL 1.18 <i>RECIPE COST</i> BOH GRANITA.....	43
TABEL 1.19 <i>TOTAL FOOD COST</i>	44
TABEL 1.20 <i>TOTAL SELLING PRICE</i>	44
TABEL 1.21 GIZI PACRI NANAS	46
TABEL 1.22 GIZI AYAM TANGKAP	46
TABEL 1.23 GIZI BOH GRANITA	48
TABEL 1.24 TOTAL GIZI.....	49
TABEL 2.1 PERENCAAN KERJA / WORKING PLAN	86
TABEL 2.2 TIME TABLE SEBELUM SIDANG	89
TABEL 2.3 TIME TABLE DI HARI SIDANG	90
TABEL 2.4 PURCHASE ORDER.....	91
TABEL 2.5 DAFTAR ALAT YANG DIBUTUHKAN	97
TABEL 2.6 TABEL MENU YANG AKAN DIPERSIAPKAN DI RUMAH.....	98
TABEL 2.7 TABEL MENU YANG AKAN DIBUAT DI RUANG SIDANG....	100
TABEL 2.8 TABEL MATRIKS KEGIATAN.....	101
TABEL 2.9 <i>TRIAL</i> PACRI NANAS	103
TABEL 2.10 <i>TRIAL</i> AYAM TANGKAP.....	106
TABEL 2.11 <i>TRIAL</i> MASAM JING SAYUR.....	109
TABEL 2.12 <i>TRIAL CRISPY AROMATIC LEAFS</i>	111
TABEL 2.13 <i>TRIAL</i> PANDAN <i>OIL</i>	112
TABEL 2.14 <i>TRIAL</i> KARI <i>SAUCE</i>	113
TABEL 2.15 <i>TRIAL</i> ASAM UDEUNG	114
TABEL 2.16 <i>TRIAL</i> NASI GURIH.....	115
TABEL 2.17 <i>TRIAL</i> BOH GRANITA.....	116
TABEL 3.1 DOKUMENTASI PERSIAPAN / <i>MISE EN PLACE</i>	87

TABEL 3.2 DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	88
TABEL 3.3 DOKUMENTASI KEGIATAN SIDANG DAN EVALUASI	93

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 SKETSA PACRI NANAS	15
GAMBAR 1.2 SKETSA AYAM TANGKAP	16
GAMBAR 1.3 SKETSA BOH GRANITA	17

DAFTAR PUSTAKA

- Arifudin, Moh., Sholeha, F. Z., & Umami, L. F. (2021). PLANNING (PERENCANAAN) DALAM MANAJEMEN PENDIDIKAN ISLAM. *MA'ALIM: Jurnal Pendidikan Islam*, 2(02). <https://doi.org/10.21154/maalim.v2i2.3720>
- Azhari, L., Husein, S. M., Maburur, N. S., & Prihandoko, A. (2022). RANCANG BANGUN PROGRAM SISTEM MANAJEMEN PURCHASE ORDER PADA PT SURYAPRANA NUTRISINDO BERBASIS WEB. *JIKA (Jurnal Informatika)*, 6(3), 234. <https://doi.org/10.31000/jika.v6i3.5297>
- Chusminah, C., Haryati, A., & Nelfianti, F. (2019). Efektivitas Pengelolaan Persediaan Barang Dengan Sistem Safety Stock Pada PT X di Jakarta. *JURNAL ECONOMIC RESOURCE*, 2(1), 1–13. <https://doi.org/10.33096/jer.v2i1.230>
- Erfando, T., Rita, N., & Cahyani, R. (2018). *IDENTIFIKASI POTENSI JERUK PURUT SEBAGAI DEMULSIFIER UNTUK MEMISAHKAN AIR DARI EMULSI MINYAK DI LAPANGAN MINYAK RIAU. Vol.15 no.2.*
- Gardjito, M., Santoso, U., & Utami, N. N. (with Gadjah Mada University Press). (2018). *Ragam kuliner Aceh: Nikmat yang sulit dianggap remeh* (Cetakan pertama). Gadjah Mada University Press.
- Hachisu, N. (2018). *JAPAN : THE COOKBOOK* (first edition). Phaidon Press.
- Hatta, H., Chaniago, R., Jangu, J., Djoko, S., Wicaksono, D., & Yulistianingsih, A. (2022). *PANGAN DAN GIZI*. Penerbit Widina Bhakti Persada Bandung.
- Heagney, J. (2016). *Fundamentals of Project Management*. AMACOM (American Management Association).
- Hussin Zoonri, Saat, N., & Zainul Abidin bin Rasheed (Eds.). (2020). *Beyond bicentennial: Perspectives on Malays*. World Scientific.
- Ikaningtyas, M. (2023). Pemanfaatan Timetable Dalam Leadership dan Produktivitas Kerja. *UPN "Veteran" Jawa Timur*, 14(2). <https://doi.org/10.33005/jbi.v14i2.4315>
- Irawati, R., & Satri, A. K. (2018). ANALISIS PELAKSANAAN SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL PADA PROSEDUR PENERIMAAN DAN PENGELUARAN BARANG DI PT. UNISEM BATAM. *JOURNAL OF APPLIED BUSINESS ADMINISTRATION*, 1(2), 183–193. <https://doi.org/10.30871/jaba.v1i2.609>
- Kholifatun, I., & Nurcahyo, R. J. (2018). Sistem Kerja Storage Dan Purchasing Departement Terhadap Kelangsungan Operasional Di Hotel Jambuluwuk

- Malioboro Yogyakarta. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(1). <https://doi.org/10.31294/khi.v9i1.3637>
- Kurniawati, W. (2021). *DESAIN PERENCANAAN PEMBELAJARAN. Vol. 7 no.01*.
- Litaay, C., Paotiana, M., Elisanti, E., Fitriyani, D., Agus, P., & Permadhi, I. (2021). *KEBUTUHAN GIZI SEIMBANG (Cetakan 1)*. ZAHIR PUBLISHING.
- Okpanachi, M., Eze, N., & Agashi, P. (2020). *Mise-en-place as a Food Preparation Strategy for Working Class Homemakers in Abuja FCT, Nigeria*. 6(12). <https://doi.org/10.46827/ejes.v0i0.3013>
- Ozdemir, B., & Caliskan, O. (2015). Menu Design: A Review of Literature. *Journal of Foodservice Business Research*, 18(3), 189–206. <https://doi.org/10.1080/15378020.2015.1051428>
- Pachira, P., Maherawati, M., Hartanti, L., & Syamsi, W. W. (2021). Sterilisasi Pacri Nanas Menggunakan Kemasan Retort Pouch. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 50. <https://doi.org/10.26418/jft.v4i2.56719>
- Permana, I. M., Anggreni, N. P., & Mekarini, N. W. (2023). *IMPLEMENTASI RESEP STANDAR DALAM MENJAGA KONSISTEN KUALITAS MAKANAN (STUDI DI RESTORAN SEADUCTION FRII HOTEL BALI ECHO BEACH CANGGU BALI)*.
- Prasetya, dikho, & Evanuarini, H. (2019). *KUALITAS MAYONNAISE MENGGUNAKAN SARI BELIMBING WULUH SEBAGAI PENGASAM DITINJAU DARI KESTABILAN EMULSI, DROPLET EMULSI DAN WARNA. Vol.14 no.1*.
- Rahayu, P., & Asnur, L. (2023). Profitabilitas Menu di Mentawai Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Sains Dan Humaniora*, 7(2), 282–290. <https://doi.org/10.23887/jppsh.v7i2.50594>
- Rahmadi, I. (2022). *Kuliner Khas Sumatera: Tradisi hingga Nilai Gizi (Pertama)*. ITERA Press.
- Ratnawati, F. (2021). *Gayo sang pemikat*. Guepedia.com.
- Robin, M., & Sutjahjo, G. (2018). *Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Purchasing di Hotel Harris Batam*. 8(3), 53–62. <https://doi.org/10.37776/zk.v8i3.496>
- Sa'diyah, H., Ikhsan, K., Kho'im, K., & Hidayatullah, R. (2023). Pajri Nanas Sebagai Terobosan Pengolahan Buah Nanas di Desa Wisata Edukasi Kampung Nanas. *Kumawula : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol. 6 no.3, 541–546. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v6i3.44938>
- Sasoko, D. (2022). PENTINGNYA PERENCANAAN DALAM UPAYA PENCAPAIAN TUJUAN YANG EFEKTIF DAN EFISIEN. *Perspektif Universitas Jayabaya, Volume 21 no.2*.

- Sriwulandari, T. (2021). *Analisis Menu Dengan Pendekatan Matriks Di Eboni Restaurant Akhsaya Hotel Karawang, Jawa Barat. vol.5 (no.2).*
- Suwadojo, D., & Anissa, R. (2024). *Standar Resep Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual Kewirausahaan Kuliner. Vol.05 no.01.*
- Walker, J. R. (2021). *The restaurant: From concept to operation* (Ninth edition). Wiley.
- Wongso, W. (2013). *Ceritarasa William Wongso Kumpulan Resep Alternatif*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliana, T. (2018). *KELENGKAPAN EQUIPMENT PADA KITCHEN DALAM MENUNJANG KELANCARAN PELAKSANAAN OPERASIONAL PADA HOTEL SUDAMALA SUITES AND VILLAS RESORT LOMBOK*. [Karya tulis ilmiah / skripsi, Universitas Mataram — Program Pariwisata]. <https://eprints.unram.ac.id/8494/>
- Zhang, X. (2017). *Matrix Analysis and Applications*. Cambridge University Press. <https://books.google.co.id/books?id=YBs0DwAAQBAJ>