

**PENGEMBANGAN SAJIAN DALAM HIDANGAN SOTO PADANG DAN
RENDANG DARI KOTA PADANG SUMATERA BARAT**

TUGAS AKHIR

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



Disusun oleh :

NURUL GUSTIA PUTRI

NIM : 2022406038

JURUSAN HOSPITALITY

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN SAJIAN DALAM HIDANGAN SOTO PADANG DAN RENDANG DARI KOTA PADANG SUMATERA BARAT

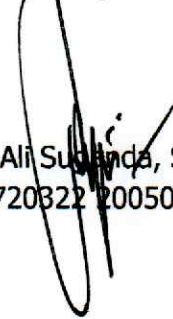
NAMA : NURUL GUSTIA PUTRI
NIM : 2022406038
JURUSAN : SENI KULINER
PROGRAM STUDI : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

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

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN SAJIAN DALAM HIDANGAN SOTO PADANG DAN RENDANG DARI KOTA PADANG SUMATERA BARAT

NAMA : NURUL GUSTIA PUTRI
NIM : 2022406038
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,

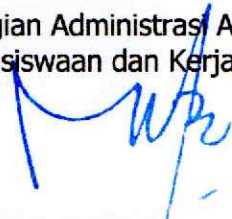


Dr. Cecep Ucu Rakhman, MM.
NIP. 19761229 200802 1 001

Bandung, 15 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 : NURUL GUSTIA PUTRI
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG / 9 AGUSTUS 2004
NIM : 2022406038
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
**PENGEMBANGAN SAJIAN DALAM HIDANGAN SOTO PADANG DAN
RENDANG DARI KOTA PADANG 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, 3 November 2025

Yang membuat pernyataan,



Nurul Gustia Putri

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PENGEMBANGAN SAJIAN DALAM HIDANGAN SOTO PADANG DAN RENDANG DARI KOTA PADANG SUMATERA BARAT”**. Penyusunan Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat utama untuk menyelesaikan jenjang pendidikan Diploma III pada Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa keberhasilan dalam menyelesaikan karya ini tidak terlepas dari bimbingan, dukungan, dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis ingin menghaturkan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE. selaku Kepala Bagian ADAK Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.M.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Nur Komariah, S.Sos., M.M. selaku Pembimbing Utama, atas wawasan yang mendalam, serta arahan yang sangat berharga dalam setiap tahap pengembangan produk dan penulisan laporan ini.

6. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., M.M. Par. selaku Pembimbing Pendamping, terima kasih atas masukan, koreksi, dan diskusi yang mencerahkan sehingga laporan ini menjadi lebih baik.
7. Seluruh Dosen dan Staf pengajar Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung, atas segala ilmu dan kemudahan yang telah diberikan selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Ayah, Bunda, Kakak, dan Adik penulis yang memberikan dukungan bagi penulis hingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, yang telah memberikan bantuan dan dukungan dalam penyelesaian Tugas Akhir ini.

Akhir kata, besar harapan penulis agar Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat dan menjadi sumber inspirasi dalam upaya melestarikan sekaligus mengangkat derajat kuliner warisan Indonesia ke panggung yang lebih modern.

Bandung, 9 November 2025

Nurul Gustia Putri

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	4
1.2.1 Tujuan Akademis	5
1.3 Usulan Produk	6
1.3.1 Perencanaan Menu	6
1.3.2 Usulan Set Menu.....	7
1.3.3 Matriks Menu.....	8
1.3.4 Penjelasan Menu	10
1.4 Tinjauan Produk	13
1.4.1 Tema Masakan	13
1.4.2 Jenis Masakan	13
1.4.3 Pengajuan Resep	16
1.4.4 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price</i>	30
1.4.5 Daftar Nilai Gizi	37
1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba	41
1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi	41
1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi	41
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK..	42
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	42
2.1.1 Rencana Kerja / <i>Working Plan</i>	42
2.1.2 <i>Time Table</i>	44
2.1.3 Daftar Pembelian Bahan	46
2.1.4 Kebutuhan Peralatan	48
2.1.5 Menu yang Akan Dipersiapkan di Rumah.....	50
2.1.6 Menu yang Akan Dibuat di Ruang Ujian Sidang	51
2.1.7 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk Makanan	52

2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	53
2.3 Kendala dan Hambatan.....	59
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	61
3.1 Persiapan / <i>Mise en place</i>	61
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	62
3.3 Evaluasi dan Hasil Masukan Tim Penguji	64
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	67
4.1 Kesimpulan.....	67
4.2 Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	70

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Narasumber Kegiatan <i>Food Presentation</i>	4
Tabel 1.2 Matriks Menu	9
Tabel 1.3 Resep Kuah Soto	17
Tabel 1.4 Resep <i>Potato Pancake</i>	19
Tabel 1.5 Resep <i>Celery Caviar</i>	20
Tabel 1.6 Resep Kerupuk Piladang <i>Tuile</i>	21
Tabel 1.7 Resep <i>Chili Oil</i>	22
Tabel 1.8 Resep Bawang Goreng <i>Dust</i>	23
Tabel 1.9 Resep Jeruk Nipis <i>Foam</i>	23
Tabel 1.10 Resep Rendang Daging Kerbau	24
Tabel 1.11 Resep Singkong <i>Puree</i>	25
Tabel 1.12 Resep Gulai Pakis	26
Tabel 1.13 Sambal Hijau <i>Coulis</i>	27
Tabel 1.14 Resep Sambalado	28
Tabel 1.15 Resep Acar Timun	28
Tabel 1.16 Resep Es Kawa Daun	29
Tabel 1.17 <i>Recipe Cost</i> Soto Padang	32
Tabel 1.18 <i>Recipe Cost</i> Rendang	34
Tabel 1.19 <i>Recipe Cost</i> Es Kawa Daun	36
Tabel 1.20 Total <i>Recipe Cost</i>	36
Tabel 1.21 Gizi Soto Padang	38
Tabel 1.22 Gizi Rendang	39
Tabel 1.23 Gizi Es Kawa Daun	40
Tabel 1.24 Total Nutrisi	40
Tabel 2.1 <i>Working Plan</i>	43
Tabel 2.2 <i>Time Table</i> Pra Sidang	45
Tabel 2.3 <i>Time Table</i> Di Hari Sidang	45
Tabel 2.4 <i>Purchasing Order</i>	46
Tabel 2.5 Daftar Alat Yang Dibutuhkan	49
Tabel 2.6 Menu Yang Akan Dipersiapkan Di Rumah	50
Tabel 2.7 Menu Yang Akan Dibuat Di Ruang Sidang	51
Tabel 2.8 Matriks Kegiatan	52
Tabel 2.9 <i>Trial</i> Soto Padang	54
Tabel 2.10 <i>Trial</i> Rendang	56
Tabel 2.11 <i>Trial</i> Es Kawa Daun	58
Tabel 3.1 Dokumentasi Persiapan	62
Tabel 3.2 Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	63
Tabel 3.3 Dokumentasi Kegiatan Sidang Dan Evaluasi	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Sketsa Soto Padang	14
Gambar 1.2 Sketsa Rendang	15
Gambar 1.3 Sketsa Es Kawa Daun	15

DAFTAR PUSTAKA

- Andjelia, & Lukman, H. (2024). Menghitung Dan Mengelola *Food Cost*: Kunci Meningkatkan Profitabilitas Merek Usaha “Squirice.” *Jurnal Serina Abdimas*, 2(4), 1596–1602. <https://doi.org/10.24912/Jsa.V2i4.33308>
- Bemporat, T. (2022, May 5). *Recipe Costing Made Easy: Step-By-Step Guide With Examples*. Lightspeed. <https://www.lightspeedhq.com/blog/recipe-costing/>
- Bpom. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan*. Bpom.
- Bps. (2022). *Statistik Indonesia 2022*. Bps.
- Bps. (2025). Kota Padang Dalam Angka Padang Municipality In Figures 2025. *13710.25004*, 46, 593.
- Culinary Institute Of America (Ed.). (2013). *Techniques Of Healthy Cooking* (4th Ed). Wiley.
- Darno, D., Binti Md Ariffin, K., Hariyati, H., Ningrum, D., & Mahmudah, S. (2021). *Purchase Order Analysis Imported Goods In Pt. Xyz. Proceedings Of The 1st International Conference On Science And Technology In Administration And Management Information, Icstiami 2019, 17-18 July 2019, Jakarta, Indonesia*. 1st International Conference On Science And Technology In Administration And Management Information, Icstiami 2019, 17-18 July 2019, Jakarta, Indonesia, Jakarta, Indonesia. <https://doi.org/10.4108/Eai.17-7-2019.2302908>
- Deradjat M., S. D. (2022). Pentingnya Perencanaan Dalam Upaya Pencapaian Tujuan Yang Efektif Dan Efisien. *Jurnal Studi Interdisipliner Perspektif*, 21(2), 83–89.
- Dondolot, F., & Sangari, F. (2025). Analisis Ketersediaan Cutleries Terhadap Operasional Restoran Di Paradise Golf & Resort. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 1(3), 1211–1218. <https://doi.org/10.63822/22e29127>
- Dwisatrio, B., Ensor, E. L., Golo, F. F., Aden, R. H. R., & Ginting, L. M. T. L. T. P. (2020). *The Politics Of Climate Change In Indonesia: A Social Anthropological Study*. Routledge.
- Fajarwaty, A., Widjojo, J., & Rohimah. (2025). Pengalihan Pembuatan *Purchase Order* (Po) Manual Menjadi Sistem Erp Pada Pt Sugindo Internasional. *Nilai*, 2(3), 304–315. <https://doi.org/10.56881/Nilai.V2i3.254>
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, Dan Penyerta Masakan Indonesia*. Pt Gramedia Pustaka Utama.

- Gardjito, M. (2019). *Gastronomi Indonesia. Jilid 2* (Edisi Ke-1). Global Pustaka Utama.
- Gardjito, M., Putri, R. G., & Dewi, S. (With Gadjah Mada University Press). (2017). *Profil Struktur, Bumbu, Dan Bahan Dalam Kuliner Indonesia* (Cetakan Pertama). Gadjah Mada University Press.
- Gemi Nastiti Arief, R., Malrianti, Y., Kasim, A., Neswati, N., & Sujatmiko, S. (2025). Effect Of Microwave Use On Kawa Daun Production: Production, Composition, And Antioxidant Properties. *Coffee Science*, 20, 1–9. <https://doi.org/10.25186/V20i.2318>
- Griffin, R. W. (2022). *Management* (13th Edition). Cengage.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). *Resep & Menu*. Deepublish Digital.
- Hanifah, H. (2017). *Rendang, Merantau, Dan Minangkabau: Relevansi Masakan Rendang Dengan Filosofi Merantau Orang Minangkabau*. Bitread Publishing.
- Ikaningtyas, M. (2023). Pemanfaatan Timetable Dalam Leadership Dan produktivitas Kerja. *Jurnal Bisnis Indonesia*, 14(2). 10/31/2025.
- Johannes. (2025, February 3). What Is *Casual Fine Dining*? Definition, Benefits & Why It's Popular. *Ouichef Guide*. <https://www.ouichefguide.com/what-does-casual-fine-dining-mean/>
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2008). *Principles Of Marketing* (12. Ed). Pearson Prentice Hall.
- Krisna, E. (2015). Peranan Lagu Popular Minangkabau Sebagai Penyumbang Pengembangan Pariwisata Daerah Di Indonesia. *Salingka, Majalah Ilmiah Bahasa Dan Sastra*, 12(1), 75–84.
- Mardatillah, A. (2020). The Enterprise Culture Heritage Of Minangkabau Cuisine, West Sumatra Of Indonesia As A Source Of Sustainable Competitive Advantage. *Journal Of Ethnic Foods*, 7(1), 34. <https://doi.org/10.1186/S42779-020-00059-Z>
- Nizamuddin Silmi, Bambang Kurniawan, & Muhamad Subhan. (2024). Perencanaan Dalam Ilmu Pengantar Manajemen. *Journal Of Student Research*, 2(1), 106–120. <https://doi.org/10.55606/Jsr.V2i1.1899>
- Nurmufida, M., Wangrimen, G. H., Reinalta, R., & Leonardi, K. (2017). Rendang: The Treasure Of Minangkabau. *Journal Of Ethnic Foods*, 4(4), 232–235. <https://doi.org/10.1016/J.Jef.2017.10.005>
- Putra, N. Y. A., & Widyarini, A. (2022). Menangani Kebersihan Area *Kitchen* Dan Kelengkapan Alat-Alat Memasak Di Hotel Best Western Premier Hive. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(1), 18–21. <https://doi.org/10.33480/Jasdim.V1i1.2994>

- Rafika, H. (2024). *Melestarikan Tradisi Kebersamaan Makan Bajamba Dalam Kebudayaan Minangkabau | Jurnal Bengkulu*. Jurnal Bengkulu. <https://www.jurnalbengkulu.com/melestarikan-tradisi-kebersamaan-makan-bajamba-dalam-kebudayaan-minangkabau>
- Rajadoli, J. V. (2022). *Pembangunan Aplikasi Sistem Rekomendasi Resep Makanan Berdasarkan Bahan Yang Ada Menggunakan Teknologi Image Recognition Dan Api “Masak Apa”* [Other, Universitas Komputer Indonesia]. https://doi.org/10/unikom_josep%252520victor%252520rajadoli_bab%2525204.pdf
- Rizal, G. I., & Kasmita, K. (2021). Analisis Pengadaan Barang Kebutuhan Food And Beverage Department Oleh Purchasing Di Pangeran Beach Hotel Padang. *Jurnal Kajian Pariwisata Dan Bisnis Perhotelan*, 2(2), 135–142. <https://doi.org/10.24036/jkpbp.v2i2.29572>
- Rosalina, E., Wirahadi Ahmad, A., & Dwi Haryadi, A. (2015). Strategi Pengembangan Makanan Unggulan Minangkabau Berdaya Saing Global. *Akuntansi Dan Manajemen*, 10(2), 41–50. <https://doi.org/10.30630/jam.v10i2.104>
- Santoso, U. (2018). *Soto: Nikmat Dari Indonesia Untuk Dunia* (E. Harmayani & M. Gardjito, Eds.). Andi.
- Sari, T. N. (2023). *Analisis Value Added Pada Cabai Hijau Melalui Pengolahan Sambal Varian Rasa*.
- Sari, Y. I. & Yuliana. (2021). Standarisasi Resep Randang Darek Dan Randang Pasisia Sebagai Makanan Tradisional Di Sumatera Barat. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(1), 20–25. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i1.3806>
- Solekah, I., Kurniati, A., Yuniati, S., & Rahmi, D. (2025). Systematic Literatur Review: Aplikasi Matriks Dalam Kehidupan Sehari-Hari. *Trigonometri: Jurnal Matematika*, 2(1), 15–24. <https://doi.org/10.30599/hb4vj518>
- Swiss Education Group. (2025, April 30). *Food Cost Percentage Formula: Reduce Waste, Increase Profit*. <https://www.culinaryartsswitzerland.com/en/news/food-cost-percentage-formula/>
- Tanjung, N. N., Manugeran, M., & Purwarno, P. (2020). Philosophical Meanings Of Traditional Cuisine Rendang Minangkabau As A Cultural Heritage Of Indonesia. 2020, 12.
- The Professional Chef* (Tenth Edition). (2024). John Wiley & Sons, Inc.
- Timo, F. (2021). Pengaruh Variasi Menu Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu Di Hotel Victory Kefamenanu. *Inspirasi Ekonomi : Jurnal Ekonomi Manajemen*, 3(3), 8–16. <https://doi.org/10.32938/ie.v3i3.1267>

- Ulung, G. (2012). *Charming Sumatera Barat: 125 Destinasi Memesona Di Sumatera Barat : Wisata Alam, Budaya, Kuliner, Dan Kerajinan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Ulung, G. (2013). *Sumatera, The Treasure Of The Island*. Gramedia Pustaka Utama.
- Wales, R. (2022). Pendidikan Multikultural Di Indonesia. *2022, 1(1)*, 1–25.
- Wibawa, I. S., Fajri, I., & Tanuhadi, K. (2023). *Mise en place Efficiency In The Kitchen Of 18th Restaurant, The Trans Luxury Hotel*. *The Journal Gastronomy Tourism, 10(1)*, 35–40.
<https://doi.org/10.17509/Gastur.V10i1.59096>
- Zeif, D. (2023, September 26). What Is A Menu Matrix? *Hospitality Consulting For Maximum Property Value | Next Hospitality*.
<https://nexthospitality.com/what-is-a-menu-matrix/>