

**RAGAM KULINER TRADISIONAL KHAS KOTA
PAYAKUMBUH**

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

NURUL SETYANING CHUSNUL CHOTIMAH
Nomor Induk : 201722109

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
NHI BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

RAGAM KULINER TRADISIONAL KHAS KOTA PAYAKUMBUH

NAMA : Nurul Setyaning Chusnul Chotimah

NIM : 201722109

PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing I,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par

NIP. 19760420 200605 2 002

Pembimbing II,



Dadang Suratman, S.ST. Par., MM.

NIP. 19711210 200212 1 008

Bandung, 1 September 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.

NIP. 19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Faisal, MM.Par., CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nurul Setyaning Chusnul Chotimah
Tempat/Tanggal Lahir : Duri – Riau, 18 Desember 1998
NIM : 201722109
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
CITA RASA SAJIAN KHAS KABUPATEN SUMENEP 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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 1 September 2020
Yang membuat pernyataan,



Nurul Setyaning Chusnul Chotimah

NIM 201722109

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT serta shalawat dan salam penulis panjatkan kepada Nabi besar Muhammad SAW, atas berkat rahmat dan hidayah-Nya. Juga pada Orangtua dan keluarga yang telah mendo'akan dan mendukung sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“RAGAM KULINER TRADISIONAL KHAS KOTA PAYAKUMBUH “**.

Maksud dan tujuan dari penyusunan Tugas Akhir ini ialah sebagai salah satu persyaratan yang harus dipenuhi dalam menempuh pendidikan Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam pembuatan dan penyusunan Tugas Akhir ini, penulis banyak mengalami kendala dan hambatan. Namun, banyak pihak yang mendukung dan membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini baik secara moril, spiritual, dan finansial. Oleh karena itu dengan kerendahan hati, izinkan penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.

4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga dan selaku Dosen Pembimbing I, yang sudah memberi waktu, saran dan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Par., MM. selaku Dosen Pembimbing II, yang sudah memberi waktu, saran dan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen juga Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
7. Teman seperjuangan Manajemen Tata Boga angkatan 2017.

Bandung, Agustus 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	5
1.3 Usulan Produk Masakan	5
1.4 Tinjauan Masakan	10
1.4.1 Tema Masakan	10
1.4.2 Standard Recipe	10
1.4.3 <i>Recipe Costing</i>	22
1.4.4 Nilai Gizi	28
1.4.5 Lokasi dan Waktu Penelitian	32
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	33
2.1 Perencanaan Latihan Food Presentation	33
2.1.1 <i>Working Plan</i>	33
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	37
2.1.3 <i>Time Table</i>	38
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat Dapur	39
2.1.5 <i>Purchasing List</i>	39
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	41
2.3 Kendala dan Hambatan	48
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	49
3.1 Proses Kegiatan Persiapan Presentasi Produk	49
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	51
3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk	56
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	57
4.1 Kesimpulan	57
4.2 Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>Standard Recipe</i> Perkedel Jagung	11
TABEL 2 <i>Standard Recipe</i> Nasi Putih.....	12
TABEL 3 <i>Standard Recipe</i> Pangek Cubadak Situjuah.....	13
TABEL 4 <i>Standard Recipe</i> Lapis Daging Payakumbuh.....	15
TABEL 5 <i>Standard Recipe</i> Sambalado Cangkuak	16
TABEL 6 <i>Standard Recipe</i> Rendang Telur	18
TABEL 7 <i>Standard Recipe</i> Bareh Randang.....	20
TABEL 8 <i>Standard Recipe</i> Kopi Kawa	21
TABEL 9 <i>Recipe Costing</i> Perkedel Jagung	23
TABEL 10 <i>Recipe Costing</i> Nasi Putih.....	23
TABEL 11 <i>Recipe Costing</i> Pangek Cubadak Situjuah	24
TABEL 12 <i>Recipe Costing</i> Lapis Daging Payakumbuh.....	24
TABEL 13 <i>Recipe Costing</i> Sambalado Cangkuak.....	25
TABEL 14 <i>Recipe Costing</i> Rendang Telur.....	26
TABEL 15 <i>Recipe Costing</i> Bareh Randang.....	26
TABEL 16 <i>Recipe Costing</i> Kopi Kawa	27
TABEL 17 Perhitungan <i>Selling Price</i>	27
TABEL 18 Kandungan Gizi Perkedel Jagung	28
TABEL 19 Kandungan Gizi Nasi Putih.....	29
TABEL 20 Kandungan Gizi Pangek Cubadak Situjuah	29
TABEL 21 Kandungan Gizi Lapis Daging Payakumbuh.....	30
TABEL 22 Kandungan Gizi Sambalado Cangkuak.....	30
TABEL 23 Kandungan Gizi Rendang Telur.....	31
TABEL 24 Kandungan Gizi Bareh Randang.....	31
TABEL 25 Kandungan Gizi Kopi Kawa	32
TABEL 26 Kandungan Kalori	32
TABEL 27 <i>Working Plan</i> Perkedel Jagung	33
TABEL 28 <i>Working Plan</i> Nasi Putih.....	34
TABEL 29 <i>Working Plan</i> Pangek Cubadak Situjuah	34

TABEL 30 <i>Working Plan</i> Lapis Daging Payakumbuh.....	34
TABEL 31 <i>Working Plan</i> Sambalado Cangkuak	35
TABEL 32 <i>Working Plan</i> Rendang Telur.....	35
TABEL 33 <i>Working Plan</i> Bareh Randang.....	35
TABEL 34 <i>Working Plan</i> Kopi Kawa	36
TABEL 35 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	37
TABEL 36 <i>Time Table</i> Sebelum Sidang (H-1).....	38
TABEL 37 <i>Time Table</i> Saat Sidang.....	38
TABEL 38 Daftar Kebutuhan Alat Dapur	39
TABEL 39 <i>Purchasing List</i>	39
TABEL 40 Pembuatan Perkedel Jagung.....	41
TABEL 41 Pembuatan Nasi Putih	42
TABEL 42 Pembuatan Pangek Cubadak Situjuah.....	43
TABEL 43 Pembuatan Lapis Daging Payakumbuh.....	44
TABEL 44 Pembuatan Sambalado Cangkuak	45
TABEL 45 Pembuatan Rendang Telur	46
TABEL 46 Pembuatan Bareh Randang	47
TABEL 47 Pembuatan Kopi Kawa.....	48
TABEL 48 Dokumentasi Kegiatan Persiapan Presentasi Produk.....	49
TABEL 49 Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Perkedel Jagung	12
Gambar 2 Nasi Putih	13
Gambar 3 Pangek Cubadak Situjuah	14
Gambar 4 Lapis Daging Payakumbuh	16
Gambar 5 Sambalado Cangkuak	17
Gambar 6 Rendang Telur	19
Gambar 7 Barih Randang	21
Gambar 8 Kopi Kawa	22

DAFTAR PUSTAKA

- Adrizal, S. (2015, September 21). Retrieved from <http://septianadrizal.blogspot.com/2015/09/gambaran-umum-kota-payakumbuh.html>
- Andini, T. N. (2019, November 4). Retrieved from [idntimes.com: https://www.idntimes.com/food/dining-guide/tresna-nur-andini/cita-rasa-masakan-minang-c1c2/full](https://www.idntimes.com/food/dining-guide/tresna-nur-andini/cita-rasa-masakan-minang-c1c2/full)
- Ardee. (n.d.). *Budaya Di Zamrud Khatulistiwa*. Retrieved from [indonesiakaya.com: https://www.indonesiakaya.com/jelajah-indonesia/detail/bareh-randang-si-manis-menggoda-dari-payakumbuh](https://www.indonesiakaya.com/indonesiakaya.com: https://www.indonesiakaya.com/jelajah-indonesia/detail/bareh-randang-si-manis-menggoda-dari-payakumbuh)
- Asaari, W. (2013, November 3). *Selera Asal*. Retrieved from <https://winnyasaari.wordpress.com/2011/11/03/selera-asal-bukittinggi-pangek-cubadak-situjuah/>
- Elmira, P. (2019, Marc 21). Retrieved from [liputan6.com: https://www.liputan6.com/lifestyle/read/3921125/resep-paragede-jaguang-gorengan-nikmat-yang-ditemui-sepanjang-jalan-lintas-sumbar](https://www.liputan6.com/lifestyle/read/3921125/resep-paragede-jaguang-gorengan-nikmat-yang-ditemui-sepanjang-jalan-lintas-sumbar)
- Herlina, W. (2015).
- Kristian, Y. D. (2014, August 4). *Perpustakaan Digital Budaya Indonesia*. Retrieved from <https://budaya-indonesia.org/kopi-kawa/>
- MAHI, T. (2019, February 14). Retrieved from [masakapahariini.com: https://www.masakapahariini.com/makanan-gaya-hidup/ciri-khas-masakan-padang/](https://www.masakapahariini.com/makanan-gaya-hidup/ciri-khas-masakan-padang/)
- Minangkabau, A. (2017, November 26). Retrieved from [pasbana.com: https://www.pasbana.com/2017/11/samba-lado-cangkuak-jadi-viral-ini.html](https://www.pasbana.com/2017/11/samba-lado-cangkuak-jadi-viral-ini.html)
- Perpustakaan.id: <https://perpustakaan.id/kebudayaan-sumatera-barat/>
- Unand. (2018). Retrieved from <http://scholar.unand.ac.id/50116/2/S1-2019-1510712030-bab%20pendahuluan.pdf>
- Ramadhanny, C. N. (2017, 06 02). Retrieved from [kerjanya.net: http://www.kerjanya.net/faq/18236-nasi.html](http://www.kerjanya.net/faq/18236-nasi.html)
- Rendang Yolanda Duta Besar Rendang Payakumbuh 1998-2018*. (n.d.). Retrieved from [Scholar.unand.ac.id: http://scholar.unand.ac.id/50116/2/S1-2019-1510712030-bab%20pendahuluan.pdf](http://scholar.unand.ac.id/50116/2/S1-2019-1510712030-bab%20pendahuluan.pdf)
- Rohmatun, M. (2019, September 16). Retrieved from [hipwee.com: https://www.hipwee.com/tips/rahasia-masakan-padang/](https://www.hipwee.com/tips/rahasia-masakan-padang/)
- Vannisa. (2018, April 7). *Kebudayaan Sumatera Barat*. Retrieved from
- (2019, October 27). Retrieved from Wikipedia: https://id.wikipedia.org/wiki/Masakan_Sumatra_Barat
- (2020, March 30). Retrieved from Wikipedia: <https://en.wikipedia.org/wiki/Payakumbuh>
- (n.d.). Retrieved from <http://scholar.unand.ac.id/50116/2/S1-2019-1510712030-bab%20pendahuluan.pdf>
- (n.d.). Retrieved from [scholar.unand.ac.id: http://scholar.unand.ac.id/50116/2/S1-2019-1510712030-bab%20pendahuluan.pdf](http://scholar.unand.ac.id/50116/2/S1-2019-1510712030-bab%20pendahuluan.pdf)