

**SAJIAN KULINER KABUPATEN PASAMAN BARAT,
SUMATERA BARAT**

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

MICHELLE ANGGASASMITA

Nomor Induk : 201722303

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR/PROYEK AKHIR/SKRIPSI

Sajian Kuliner Kabupaten Pasaman Barat, Sumatera Barat

NAMA : Michelle Anggasmita
NIM : 201722303
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing I.

Pembimbing II.



Irma Citra Resmi, S. ST. Par., MM.
NIP. 19811110 201101 2 007



Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19630302 199503 1 001

Bandung, 4 February 2021

Mengetahui.

Menyetujui.

Kepala Bagian Administrasi
Akademik dan Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Michelle Anggasmita
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung / 4 November 1999
NIM : 201722303
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
SAJIAN KULINER KABUPATEN PASAMAN BARAT, 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 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, 5 Februari 2021

Yang membuat pernyataan,



Michelle Anggasmita

NIM. 201722303

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan YME yang telah melimpahkan berkat-Nya dan tidak lupa juga kepada keluarga besar terutama Ayah dan Ibu penulis yang selalu mendampingi sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“SAJIAN KULINER KABUPATEN PASAMAN BARAT, SUMATERA BARAT”**.

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengikuti ujian siding Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak akan terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini 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.
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.

5. Ibu Irma Citra Resmi, S. ST. Par., MM selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Staf Pengajar, dan Karyawan Program Studi Manajemen tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang turut membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata kesempurnaan, baik dalam sistematika maupun isinya. Maka untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun.

Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bandung, Agustus 2020,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.Latar Belakang	1
2.Tujuan	4
2.1.Tujuan Formal	4
2.2.Tujuan Operasional.....	4
3.Usulan Masakan.....	5
4.Tinjauan Masakan	17
4.1.Tema Masakan.....	17
4.2. <i>Standar Recipe</i>	18
4.3. <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i>	36
4.4. <i>Selling Price</i>	45
4.5. <i>Nutrition Value</i>	46
5.Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan	54
5.1.Lokasi Presentasi Makanan	54
5.2.Waktu Presentasi Makanan.....	54
BAB II.....	55
PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI MAKANAN	55
1.Perencanaan Proses <i>Supervised Practice</i>	55

1.1. <i>Working Plan</i>	55
1.2. <i>Time Table</i>	61
1.3. Daftar Alat dan Bahan Baku	62
1.4. Matriks Perencanaan Pembuatan Masakan	67
1.5. Persiapan Masakan	70
2. Pelatihan Pembuatan Masakan	73
3. Kendala dan Hambatan	86
BAB III	87
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	87
1. Persiapan / <i>Mise en Place</i>	87
2. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	88
3. Evaluasi	94
BAB IV	95
KESIMPULAN DAN SARAN	95
1. Kesimpulan	95
2. Saran	96
DAFTAR PUSTAKA	97
BIODATA PENULIS	100

DAFTAR ISI

TABEL I.1. Resep Kacang Talu	19
TABEL I.2. Resep Sala Lauak.....	20
TABEL I.2. (Lanjutan) Resep Sala Lauak.....	21
TABEL I.3. Resep Nasi Putih.....	22
TABEL I.4. Resep Gulai Toco	23
TABEL I.4. (Lanjutan) Resep Gulai Toco	24
TABEL I.4. (Lanjutan) Resep Gulai Toco	25
TABEL I.5. Resep Randang Lokan	26
TABEL I.5. (Lanjutan) Resep Randang Lokan	27
TABEL I.5. (Lanjutan) Resep Randang Lokan	28
TABEL I.6. Resep Lele Asap Pakasam.....	29
TABEL I.6. (Lanjutan) Resep Lele Asap Pakasam	30
TABEL I.7. Resep Daun Singkong	31
TABEL I.8. Resep Samba Lado Ijau Pantai Sasak.....	32
TABEL I.9. Resep Puluik Manih.....	33
TABEL I.9. (Lanjutan) Resep Puluik Manih.....	34
TABEL I.10. Resep Es Tebak	35
TABEL I.10. (Lanjutan) Resep Es Tebak.....	36
TABEL I.11. Perhitungan Biaya Kacang Talu	37
TABEL I.12. Perhitungan Biaya Sala Lauak.....	38
TABEL I.13. Perhitungan Biaya Nasi Putih.....	39
TABEL I.14. Perhitungan Biaya Gulai Toco	40
TABEL I.15. Perhitungan Biaya Randang Lokan	41
TABEL I.16. Perhitungan Biaya Lele Asap Pakasam.....	42
TABEL I.17. Perhitungan Biaya Daun Singkong.....	43
TABEL I.18. Perhitungan Biaya Samba Lado Ijau Pantai Sasak.....	43

TABEL I.19. Perhitungan Biaya Puluik Manih.....	44
TABEL I.20. Perhitungan Biaya Es Tebak.....	44
TABEL I.21. <i>Selling Price</i>	46
TABEL I.22. Kandungan Gizi Kacang Talu	48
TABEL I.23. Kandungan Gizi Sala Lauak	49
TABEL I.24. Kandungan Gizi Nasi Putih	49
TABEL I.25. Kandungan Gizi Gulai Toco.....	50
TABEL I.26. Kandungan Gizi Randang Lokan	51
TABEL I.27. Kandungan Gizi Lele Asap Pakasam	52
TABEL I.28. Kandungan Gizi Daun Singkong.....	52
TABEL I.29. Kandungan Gizi Samba Lado Ijau Pantai Sasak	53
TABEL I.30. Kandungan Gizi Puluik Manih.....	53
TABEL I.31. Kandungan Gizi Es Tebak.....	54
TABEL II.32. <i>Working Plan</i> Kacang Talu	56
TABEL II.33. <i>Working Plan</i> Sala Lauak.....	56
TABEL II.34. <i>Working Plan</i> Nasi Putih.....	57
TABEL II.35 <i>Working Plan</i> Gulai Toco	57
TABEL II.36. <i>Working Plan</i> Randang Lokan	58
TABEL II.37. <i>Working Plan</i> Lele Asap Pakasam	58
TABEL II.38. <i>Working Plan</i> Daun Singkong.....	59
TABEL II.39. <i>Working Plan</i> Samba Lado Ijau Pantai Sasak.....	59
TABEL II.40. <i>Working Plan</i> Puluik Manih.....	60
TABEL II.41. <i>Working Plan</i> Es Tebak.....	60
TABEL II.42. <i>Time Table</i>	61
TABEL II.42. (Lanjutan) <i>Time Table</i>	62
TABEL II.43. Daftar Kebutuhan Bahan.....	63
TABEL II.43. (Lanjutan) Daftar Kebutuhan Bahan.....	64
TABEL II.44. Daftar Kebutuhan Alat	65
TABEL II.45. Perbandingan <i>Potential Cost</i> dan <i>Actual Cost</i>	66

TABEL II.46. Matriks Perencanaan Pembuatan Masakan	68
TABEL II.46. (Lanjutan) Matriks Perencanaan Pembuatan Masakan	69
TABEL II.47. Kegiatan di Luar Ruang Uji	71
TABEL II.48. Kegiatan di Dalam Ruang Uji	72
TABEL II.49. Latihan Pembuatan Kacang Talu	73
TABEL II.49. (Lanjutan) Latihan Pembuatan Kacang Talu	74
TABEL II.50. Latihan Pembuatan Sala Lauak	74
TABEL II.50. (Lanjutan) Latihan Pembuatan Sala Lauak	75
TABEL II.51. Latihan Pembuatan Nasi Putih	76
TABEL II.52. Latihan Pembuatan Gulai Toco	77
TABEL II.53. Latihan Pembuatan Randang Lokan	78
TABEL II.54. Latihan Pembuatan Lele Asap Paksam	79
TABEL II.54. (Lanjutan) Latihan Pembuatan Lele Asap Pakasam	80
TABEL II.54. (Lanjutan) Latihan Pembuatan Lele Asap Pakasam	81
TABEL II.55. Latihan Pembuatan Daun Singkong	82
TABEL II.56. Latihan Pembuatan Samba Lado Ijau Pantai Sasak	83
TABEL II.57. Latihan Pembuatan Puluik Manih	84
TABEL II.58. Latihan Pembuatan Es Tebak	85
TABEL II.58. (Lanjutan) Latihan Pembuatan Es Tebak	86
TABEL III.59. Pelaksanaan Kegiatan Sidang Presentasi Produk	89
TABEL III.59. (Lanjutan) Pelaksanaan Kegiatan Sidang Presentasi Produk	90
TABEL III.59. (Lanjutan) Pelaksanaan Kegiatan Sidang Presentasi Produk	91
TABEL III.59. (Lanjutan) Pelaksanaan Kegiatan Sidang Presentasi Produk	92
TABEL III.59. (Lanjutan) Pelaksanaan Kegiatan Sidang Presentasi Produk	93

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR I.1. Gambar Kacang Talu	6
GAMBAR I.2. Gambar Sala Lauak	7
GAMBAR I.3. Gambar Nasi Putih	8
GAMBAR I.4. Gambar Gulai Toco	9
GAMBAR I.5. Gambar Randang Lokan	10
GAMBAR I.6. Gambar Lele Asap Pakasam	11
GAMBAR I.7. Gambar Daun Singkong	12
GAMBAR I.8. Gambar Samba Lado Ijau Pantai Sasak	13
GAMBAR I.9. Gambar Puluik Manih	14
GAMBAR I.10. Gambar Es Tebak	15

DAFTAR PUSTAKA

Alodokter. <https://www.alodokter.com/kalori-kunci-berat-badan-sehat>
(diakses tanggal 18 November 2020).

Batamclick. <https://batamclick.com/16/09/2019/nikmatnya-kuliner-khas-pantai-sasak-pasaman-barat-rendang-lokan-dan-gulai-hiu/> (diakses tanggal 16 September 2020).

Bobo. <https://bobo.grid.id/read/082258796/rahasia-nasi-pulen-ala-rumah-makan-padang-bukan-pakai-beras-mahal-ikuti-4-cara-mudah-ini?page=all> (diakses tanggal 20 September 2020).

Cookpad. https://cookpad.com/id/resep/12642716-ambu-ambu-bahan-pelengkap-rendang-padang?via=search&search_term=ambu%20ambu
(diakses tanggal 16 September 2020).

E-jurnal. <http://e-jurnal.pnl.ac.id/index.php/vokasi/article/view/635>
(diakses tanggal 16 September 2020).

Ekonomibisnis.
<https://ekonomi.bisnis.com/read/20200102/12/1186286/jumlah-kunjungan-wisatawan-pada-2019-diprediksi-16-juta-orang> (diakses tanggal 3 September 2020).

FitrianiKmah09. <https://fatrianiKmah09.wixsite.com/mysite/single-post/2016/03/19/MAKANAN-KHAS-PASAMAN-BARAT> (diakses tanggal 8 september 2020).

J. Kenji Lopez Alt, 2015. *The Food Lab*. New York: W.W. Norton and Company, Inc.

Jagokata. <https://jagokata.com/arti-kata/sajian.html> (diakses tanggal 17 September 2020).

JJ. Rizal, 2016. Mustikarasa ‘Cetakan Kedua’. Semarang: Komunitas Bambu.

Sumbar.

<https://sumbar.bps.go.id/pressrelease/2019/07/01/703/jumlah-kunjungan-wisatawan-mancanegara--wisman--yang-datang-ke-sumatera-barat-pada-mei-2019-mencapai-3-582-orang.html> (diakses tanggal 3 September 2020).

Wikipedia. https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Pasaman_Barat (diakses tanggal 3 September 2020).

Youtube.

https://www.youtube.com/watch?v=NKKJjs0vLW4&ab_channel=areskafatri (diakses tanggal 22 September 2020).

Youtube.

https://www.youtube.com/watch?v=qizu8QKvIIA&ab_channel=DapurUniE (diakses tanggal 22 September 2020).

Youtube.

https://www.youtube.com/watch?v=vEH8h8ZT5Sc&ab_channel=HerlinaBasri (diakses tanggal 16 September 2020).

Youtube.

https://www.youtube.com/watch?v=xqIgkdp6GIE&ab_channel=HerlinaBasri (diakses tanggal 16 September 2020).

Youtube.

https://www.youtube.com/watch?v=oRVQixv8JzI&ab_channel=DapurUniET (diakses tanggal 16 September 2020).