

SAJIAN KULINER PROVINSI JAMBI

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

PIETER CORNELIUS

Nomor induk : 201621544

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2020

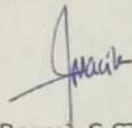
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER PROVINSI JAMBI

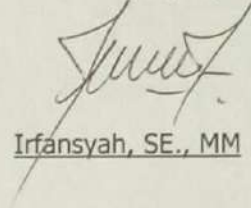
NAMA : PIETER CORNELIUS
NIM : 201621544
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Irfansyah, SE., MM

Bandung, 18 Februari 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan

Menyetujui,

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 : Pieter Cornelius
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 27 April 1998
NIM : 201621544
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
Sajian Kuliner Provinsi Jambi
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, 18 Februari 2020

Yang membuat pernyataan,

METERAI
TEMPEL
No. 103EAHF298737947

6000
RUPIAH

Pieter Cornelius

NIM 201621544

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan kasih-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“SENI KULINER PROVINSI JAMBI”**

Tujuan dan kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak dapat terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM. Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP.,MM.Par. selaku Ketua Program Studi Jurusan Manajemen Tata Boga
5. Ibu Irma Citra Resmi, S. ST. Par., MM. selaku Pembimbing I yang telah berkenan meluangkan waktu serta saran dalam membantu penulis hingga selesai Tugas Akhir ini.

6. Bapak Irfansyah,SE., MM. selaku Pembimbing II yang telah berkenan meluangkan waktu serta saran dalam membantu penulis hingga selesai Tugas Akhir ini.
7. Keluarga besar yang selalu mendukung, terutama kedua orang tua yang selalu mencintai dan memberi masukan serta doa.
8. Teman-teman di MTB 6A yang selalu memberikan kebahagiaan dan cinta selama ini.
9. 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 kesempurnaan, baik sistematika maupun isinya. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak dengan senang hati.

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

Bandung, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Tujuan Presentasi Produk	3
1. Tujuan Formal	3
2. Tujuan Operasional	4
C. Usulan Produk Penelitian	4
D. Tinjauan Produk	13
1. Tema Masakan	13
2. Usulan Resep	13
3. Recipe Costing dan Dish Costing	29
4. Daftar Nilai Nutrisi Produk	37

BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRODUK	47
1. Working plan.....	47
2. <i>Time table</i>	54
3. Daftar alat.....	54
4. Daftar Bahan Baku	55
5. Pelaksanaan kegiatan latihan presentasi produk	57
6. Persiapan makanan diluar ruang uji	77
7. Persiapan makanan didalam ruang uji.....	78
8. Matriks	79
9. Kendala saat latihan presentasi produk	80
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	81
1. Persiapan/ Mise en Place	81
2. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	82
3. Evaluasi	86
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	87
1. Kesimpulan	87
2. Saran	88
DAFTAR PUSTAKA	89

DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL 1 Resep Sirup Kayu Manis	14
TABEL 2 Resep Martabak Kari.....	15
TABEL 3 Resep Gulai Tempoyak Ikan Patin	17
TABEL 4 Resep Tempoyak	19
TABEL 5 Resep Daging Masak Hitam.....	20
TABEL 6 Resep Ayam Masak Pindang	21
TABEL 7 Resep Nasi Gemuk	23
TABEL 8 Resep Sayur Daun Kates	24
TABEL 9 Resep Sate Tempe Rangkayo Hitam	25
TABEL 10 Resep Sambal Kweni.....	26
TABEL 11 Resep Es Kacang Merah.....	27
TABEL 12 Resep Kue Padamaran	28
TABEL 13 Recipe Costing Sirup Kayu Manis	30
TABEL 14 Recipe Costing Martabak Kari	30
TABEL 15 Recipe Costing Gulai Tempoyak Ikan Patin	31
TABEL 16 Recipe Costing Tempoyak	32
TABEL 17 Recipe Costing Daging Masak Hitam.....	32
TABEL 18 Recipe Costing Ayam Masak Pindang	33
TABEL 19 Recipe Costing Nasi Gemuk	34
TABEL 20 Recipe Costing Sayur Daun Kates	34
TABEL 21 Recipe Costing Sate Tempe Rangkayo Hitam	35
TABEL 22 Recipe Costing Sambal Kweni.....	35

TABEL 23 Recipe Costing Es Kacang Merah.....	36
TABEL 24 Recipe Costing Kue Padamaran	36
TABEL 25 Kandungan Nutrisi Sirup Kayu Manis	37
TABEL 26 Kandungan Nutrisi Martabak Kari	38
TABEL 27 Kandungan Nutrisi Gulai Tempoyak Ikan Patin	39
TABEL 28 Kandungan Nutrisi Tempoyak	40
TABEL 29 Kandungan Nutrisi Daging Masak Hitam	40
TABEL 30 Kandungan Nutrisi Ayam Masak Pindang.....	41
TABEL 31 Kandungan Nutrisi Nasi Gemuk	42
TABEL 32 Kandungan Nutrisi Sayur Daun Kates	43
TABEL 33 Kandungan Nutrisi Sate Tempe Rangkayo Hitam	43
TABEL 34 Kandungan Nutrisi Sambal Kweni.....	44
TABEL 35 Kandungan Nutrisi Es Kacang Merah	45
TABEL 36 Kandungan Nutrisi Kue Padamaran	45
TABEL 37 Working Plan Sirup Kayu Manis	47
TABEL 38 Working Plan Martabak kari	48
TABEL 39 Working Plan Gulai Tempoyak Ikan Patin	48
TABEL 40 Working Plan Tempoyak	49
TABEL 41 Working Plan Daging Masak Hitam	49
TABEL 42 Working Plan Ayam Masak Pindang	50
TABEL 43 Working Plan Nasi Gemuk.....	50
TABEL 44 Working Plan Sayur Daun Kates.....	51
TABEL 45 Working Plan Sate Tempe Rangkayo Hitam	51
TABEL 46 Working Plan Sambal Kweni	52

TABEL 47 Working Plan Es Kacang Merah	52
TABEL 48 Working Plan Kue Padamaran	53
TABEL 49 Timetable Ujian Praktik Sidang	54
TABEL 50 Daftar Alat	55
TABEL 51 Daftar Bahan Baku	56
TABEL 52 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Sirup Kayu Manis	57
TABEL 53 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Martabak Kari	58
TABEL 54 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Gulai Tempoyak Ikan Patin	60
TABEL 55 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Tempoyak	62
TABEL 56 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Daging Masak Hitam	63
TABEL 57 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Ayam Masak Pindang	66
TABEL 58 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Nasi Gemuk	68
TABEL 59 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Sayur Daun Kates	70
TABEL 60 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Sate Tempe Rangkayo	73
TABEL 61 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Sambal Kweni	73
TABEL 62 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Es Kacang Merah	74
TABEL 63 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Kue Padamaran	73
TABEL 64 Persiapan Makanan Diluar Ruang Uji	77
TABEL 65 Time Table Didalam Ruang Uji	78
TABEL 66 Matriks Pelaksanaan Rencana Kerja	79
TABEL 67 Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang	79

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
GAMBAR 1 Sketsa Sirup Kayu Manis	6
GAMBAR 2 Sketsa Martabak Kari	7
GAMBAR 3 Sketsa Gulai Tempoyak Ikan Patin	7
GAMBAR 4 Sketsa Daging Masak Hitam	8
GAMBAR 5 Sketsa Ayam Masak Pindang	9
GAMBAR 6 Sketsa Nasi Gemuk.....	9
GAMBAR 7 Sketsa Sayur Daun Kates.....	10
GAMBAR 8 Sketsa Sate Tempe Rangkayo Hitam.....	10
GAMBAR 9 Sketsa Sambal Kweni	11
GAMBAR 10 Sketsa Es Kacang Merah	12
GAMBAR 11 Sketsa Kue Padamaran	12

DAFTAR PUSTAKA

Letak Geografis Provinsi Jambi terletak pada Buku Profil Republik Indonesia Wilayah Jambi

Kondisi iklim jambi *Schmidt dan Ferguson, 1951* terdapat pada Buku Profil Republik Indonesia Provinsi Jmabi

Luas provinsi Jambi, kondisi pertanian dan perikanan terletak pada <https://id.wikipedia.org/wiki/Jambi>

Tingkat perekonomian Jambi yang meningkat, data data mengenai pertumbuhan perekonomian terletak pada <https://jambi.tribunnews.com/>

Kekayaan perikanan Provinsi Jambi terletak pada <https://www.kompasiana.com/tag/jambi>

Mengenai pengetian Rijsttafel terletak pada <https://id.wikipedia.org/wiki/Rijsttafel>

Mengenai pengertian Resep terletak pada <https://indogastronomi.wordpress.com/>

Menurut Dittmer (2003:159) menjelaskan mengenai pengertian recipe costing <https://www.recipe-costing.com/>

Menurut Rock CL (2004), membahas tentang nutrisi <https://www.nutritionvalue.org/>

myfitnesspal.com, 2019 kalkulasi penghitungan nutrisi