

MEMPERKENALKAN KULINER KHAS
KOTA TARAKAN
TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh pendidikan
Program Diploma III Manajemen Tata Boga
Tahun Akademik 2018/2019



Oleh :

ZAKI ZHARFAN YUSUF
Nomor Induk : 201621551

PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN HOSPITALITI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI
BANDUNG
2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

MEMPERKENALKAN KULINER KHAS KOTA TARAKAN

.....

NAMA : ZAKI ZHARFAN YUSUF
NIM : 201621551
PROGRAM STUDI : MTB
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Rusna Purnama, SE., MM.
NIP. 19780412 201101 1 001

Bandung, 19 Februari 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 : Zaki Zharfan Yusuf
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 21 Mei 1998
NIM : 201621551
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

MEMPERKENALKAN KULINER KHAS KOTA TARAKAN

.....
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 NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas 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 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 NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 2 Januari 2020

Yang membuat pernyataan,



Zaki Zharfan Yusuf

NIM. 201621551

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, shalawat serta salam penulis panjatkan kepada Nabi Muhammad SAW, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“MEMPERKENALKAN KULINER KHAS KOTA TARAKAN”**

Penyusunan Tugas Akhir ini ditujukan memenuhi salah satu persyaratan yang harus dipenuhi untuk mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Banyak hambatan dan kendala yang penulis alami dalam penyusunan Tugas Akhir ini, namun banyaknya pihak yang membantu baik dalam hal moral, spiritual, dan finansial. Terlebih kepada pihak keluarga penulis atas segala bantuan yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu, yaitu:

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 Perhotelan
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.

5. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan waktu, saran dan ilmunya dalam dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staf program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Orang tua dan adik yang telah membesarkan, mendidik, membantu, mendukung serta mendoakan penulis
9. Fierdiansyah, Arief, Rivary, Imam, Bobby, Sion, Raafi, Eka, Gerald, dan Nadia yang selalu memberikan semangat, dukungan, hiburan, kritik, dan saran maupun fasilitas.
10. Teman-teman Manajemen Tata Boga angkatan 2016.
11. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan namanya, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Dengan rendah hati penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Penulis berharap agar Tugas Akhir ini bisa bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

<u>KATA PENGANTAR</u>	i
<u>DAFTAR ISI</u>	iii
<u>BAB I</u>	1
<u>PENDAHULUAN</u>	1
1.1. <u>Latar Belakang</u>	1
1.2. <u>Tujuan</u>	7
1.3. <u>Usulan Masakan</u>	8
1.4. <u>Tinjauan Masakan</u>	11
1.4.1 <u>Tema Masakan</u>	11
1.4.2 <u>Standard Recipe</u>	11
1.5. <u>Recipe Costing dan Dish Costing</u>	19
1.6. <u>Daftar Nilai Nutrisi</u>	24
1.7. <u>Lokasi dan Waktu Penelitian</u>	28
<u>BAB II</u>	30
<u>PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</u>	30
2.1 <u>Perencanaan Latihan <i>Food Presentation</i></u>	30
2.1.1 <u>Working Plan</u>	30
2.1.2 <u>Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk</u>	33
2.1.3 <u>Time Table</u>	35
2.2 <u>Daftar Kebutuhan Alat Dapur</u>	36
2.3 <u>Purchasing List</u>	37
2.4 <u>Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan</u>	39
2.5 <u>Kendala dan Hambatan</u>	45
<u>BAB III</u>	46
<u>PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</u>	46
3.1 proses kegiatan persiapan presentasi produk	46
3.2 pelaksanaan kegiatan presentasi produk	47
3.3 evaluasi kegiatan presentasi produk	54
BAB IV	55
KESIMPULAN DAN SARAN	55
4.1 Kesimpulan	55

Formatted: Font: (Default) Times New Roman, 14 pt, Font color: Text 1, Kern at 16 pt

Formatted: Level 1, Space After: 0 pt, Line spacing: 1.5 lines, Keep with next

Formatted: Space After: 8 pt, Line spacing: Multiple 1.08 li

Formatted: Font: (Default) Times New Roman, 12 pt, Font color: Text 1, Indonesian, Check spelling and grammar

Field Code Changed

4.2 Saran..... 56
DAFTAR PUSTAKA..... 57
BIODATA..... 58

Formatted: Font: Not Bold, Font color: Text 1
Formatted: Left, Space After: 8 pt, Line spacing: Multiple 1.08 i

DAFTAR TABEL

<u>TABEL 1 Resep Nasi Subut</u>	12
<u>TABEL 2 Resep Lawa</u>	13
<u>TABEL 3 Resep Ikan Pari</u>	14
<u>TABEL 4 Resep Tudai</u>	15
<u>TABEL 5 Resep Ikan Asin Richa</u>	16
<u>TABEL 6 Resep Abon Kepiting</u>	17
<u>TABEL 7 Resep Kue Ciput</u>	17
<u>TABEL 8 Air Kelapa</u>	18
<u>TABEL 9 <i>Recipe Costing</i> Nasi Subut</u>	20
<u>TABEL 10 <i>Recipe Costing</i> Lawa</u>	20
<u>TABEL 11 <i>Recipe Costing</i> Ikan Pari</u>	21
<u>TABEL 12 <i>Recipe Costing</i> Tudai</u>	22
<u>TABEL 13 <i>Recipe Costing</i> Ikan Asin Richa</u>	22
<u>TABEL 14 <i>Recipe Costing</i> Abon Kepiting</u>	23
<u>TABEL 15 <i>Recipe Costing</i> Kue Ciput</u>	24
<u>TABEL 16 <i>Selling Price</i></u>	25
<u>TABEL 17 Kandungan Gizi Nasi Subut</u>	26
<u>TABEL 18 Kandungan Gizi Lawa</u>	26
<u>TABEL 19 Kandungan Gizi Ikan Pari</u>	27
<u>TABEL 20 Kandungan Gizi Tudai</u>	27
<u>TABEL 21 Kandungan Gizi Ikan Asin Richa</u>	28
<u>TABEL 22 Kandungan Gizi Abon Kepiting</u>	28
<u>TABEL 23 Kandungan Gizi Kue Ciput</u>	29

Formatted: Font: Bold, Font color: Text 1

Formatted: Font color: Text 1, English (United States)

Formatted: Font: Times New Roman, 12 pt, Bold, Font color: Text 1, Indonesian

Field Code Changed

<u>TABEL 24 Kandungan Gizi Air Kelapa</u>	30
<u>TABEL 25 Working Plan Nasi Subut</u>	30
<u>TABEL 26 Working Plan Lawa</u>	31
<u>TABEL 27 Working Plan Ikan Pari</u>	31
<u>TABEL 28 Working Plan Tudai</u>	31
<u>TABEL 29 Working Plan Ikan Asin Richa</u>	32
<u>TABEL 30 Working Plan Abon Kepiting</u>	32
<u>TABEL 31 Working Plan Kue Ciput</u>	32
<u>TABEL 32 Working Plan Air Kelapa</u>	33
<u>TABEL 33 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk</u>	44
<u>TABEL 34 Time Table Sebelum Sidang</u>	45
<u>TABEL 35 Time Table Saat Sidang</u>	46
<u>TABEL 36 Daftar Kebutuhan Alat Dapur</u>	46
<u>TABEL 37 Purchasing List</u>	47
<u>TABEL 38 Purchase Order</u>	48
<u>TABEL 39 Trial Pembuatan Nasi Subut</u>	49
<u>TABEL 40 Trial Pembuatan Lawa</u>	50
<u>TABEL 41 Trial Pembuatan Tudai</u>	51
<u>TABEL 42 Trial Pembuatan Ikan Pari</u>	52
<u>TABEL 43 Trial Pembuatan Ikan Asin Richa</u>	53
<u>TABEL 44 Trial Pembuatan Kue Ciput</u>	55

DAFTAR PUSTAKA

- Getborneo.com. Kota Tarakan Kalimantan Utara. [online]. Tersedia di: <http://www.getborneo.com/kota-tarakan-kalimantan-utara/>. Diakses pada 14 September 2019.
- Kabartanjungselor.com. Nasi Subut Makanan Khas Tanjung Selor. [online]. Tersedia di: <https://www.kabartanjungselor.com/posts/view/2/nasi-subut-makanan-khas-tanjung-selor.html>. Diakses pada 30 September 2019.
- Olahmasakan.blogspot.com. Resep Cara Membuat Abon Kepiting. [online]. Tersedia di: <http://olahmasakan.blogspot.com/2014/12/resep-cara-membuat-abon-kepiting-gurih.html?m=1>. Diakses pada 30 September 2019.
- Tusikuliner.blogspot.com. Makanan Tradisional Ikan Asin Richa. [online]. Tersedia di: <http://tusikuliner.blogspot.com/2017/11/ikan-asin-richa-makanan-tradisional.html?m=1>. Diakses pada 14 September 2019.