

**SAJIAN KULINER IKAN TAWAR
KHAS KOTA BANJARMASIN**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Syarat

Dalam Memenuhi Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

RADEVYAN AKHMAD ANUGRAH

Nomor Induk : 201722311

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER IKAN AIR TAWAR KHAS KOTA BANJARMASIN

NAMA : RADEVYAN AKHMAD ANUGRAH
NIM : 201722311
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par

NIP. 19760420 200605 2 002

Drs. Saiful Adi, M.pd., CHE

NIP. 19531220 198103 1 001

Bandung, 9 Februari 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 : Radevyan Akhmad Anugrah
Tempat/Tanggal Lahir : Sukabumi, 03 Mei 1999
NIM : 201722311
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **SAJIAN KULINER IKAN AIR TAWAR KHAS KOTA BANJARMASIN** 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, 13 Januari 2021
Yang membuat pernyataan,



Radevyan Akhmad Anugrah
NIM 201722311

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis limpahkan pada Tuhan Yang Maha Esa Allah S.W.T atas berkat rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini yang berjudul “ **SAJIAN KULINER IKAN AIR TAWAR KHAS KOTA BANJARMASIN**”

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini yaitu untuk memenuhi salah satu syarat yang harus ditempuh 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 akan terlaksanakan dengan baik dan sesuai tanpa bantuan serta bimbingan dari pihak pihak terkait. Maka dari itu pada kesempatan kali ini penulis mengucapkan Terima kasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM. Selaku Ketua jurusan Hospitaliti
3. Bapak Andar Danova L. Goeltom., S.sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari., S.AP.,MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga dan juga selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Drs. Saiful Adi, M.pd. CHE selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbimngan dan membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

6. Seluruh Dosen, Staff pengajar dan Karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
7. Seluruh pihak yang tidak bisa disebut satu persatu yang turut membantu memberikan saran kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. RM. Mama Ihai dan RM. H. Fauzan 2 selaku narasumber yang membantu penulis mendapatkan informasi mengenai masakan Khas Kota Banjarmasin.

Dengan segala kerendahan hati penulis menyadari Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna dari berbagai aspek. Maka penulis mengharapkan kritik serta saran yang baik dan mampu membangun.

Akhir kata semoga apa yang penulis buat bisa bermanfaat untuk penulis, pembaca dan penggiat kuliner indonesia.

Bandung, Desember 2020

penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I	1
1.1 Latar Belakang Penelitian Sajian Kuliner Ikan Air Tawar Khas Kota Banjarmasin	1
1.2 Tujuan Penelitian Persentasi Masakan Rumahan Khas Banjarmasin.....	4
1.2.1 Tujuan Formal.....	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	5
1.3 Usulan Produk Sajian Kuliner Ikan Air Tawar Khas Kota Banjarmasin.....	5
1.3.1 Penjelasan Produk Sajian Kuliner Ikan Air Tawar Khas Kota Banjarmasin.....	7
1.4 Tinjauan Masakan	10
1.4.1 Tema Masakan.....	10
1.4.2 Standar Resep	11
1.4.3 <i>Purchasing List</i>	30
1.4.4 Resep <i>Costing dan Dish Costing</i>	32
1.4.5 Tabel Daftar Nilai Nutrisi.....	40
BAB II.....	47
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	47
2.1.1 Working Plan.....	47
2.1.2 Matriks Perencanaan Pembuatan Produk.....	49
2.1.3 <i>Time table</i>	51
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat Dapur	52
2.1.5 <i>Purchasing List</i>	53
2.1.6 Pelaksanaan Latihan Pembuatan Produk	54
2.1.7 Kendala Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	64
BAB III	65
3.1 Proses Kegiatan Persiapan Presentasi Produk.....	65
3.2 Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	67
3.3 Evaluasi Kegiatan Proses Presentasi produk	73
BAB IV	74

4.1 Kesimpulan.....	74
4.2 Saran	
DAFTAR PUSTAKA	76

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Nasi putih	11
Tabel 2 Otak Otak Ikan Pipih	13
Tabel 3 Iwak Karing Batanak	15
Tabel 4 Gangan Asam Banjar	18
Tabel 5 Kalak Banjar.....	21
Tabel 6 Patin Baubar	24
Tabel 7 Iwak Pekasam	27
Tabel 8 <i>Purchase Order List</i>	30
Tabel 9 <i>Recipe costing</i>	34
Tabel 10 <i>Recipe costing</i> Nasi Putih.....	34
Tabel 11 <i>Recipe costing</i> Otak Otak ikan pipih.....	35
Tabel 12 <i>Recipe costing</i> Iwak Karing Batanak	36
Tabel 13 <i>Recipe costing</i> Gangan Asam Banjar	37
Tabel 14 <i>Recipe costing</i> Kalak Banjar.....	38
Tabel 15 <i>Recipe costing</i> Patin Baubar	39
Tabel 16 <i>Recipe costing</i> Iwak Pekasam	39
Tabel 17 Perhitungan <i>Selling price</i>	40
Tabel 18 Kandungan Gizi Nasi Putih.....	41
Tabel 19 Kandungan Gizi Otak Otak Ikan Pipih	42
Tabel 20 Kandungan Gizi Iwak Karing Batanak	43
Tabel 21 Kandungan Gizi Gangan Asam Banjar	44
Tabel 22 Kandungan Gizi Kalak Banjar.....	45
Tabel 23 Kandungan Gizi Patin Baubar	46
Tabel 24 Kandungan Gizi Iwak Pekasam	46
Tabel 25 Kandungan Kalori, Karbo, Protein, Lemak dan Gula.....	47
Tabel 26 <i>Working plan</i> Nasi Putih	47
Tabel 27 <i>Working plan</i> Otak Otak Ikan Pipih	48
Tabel 28 <i>Working plan</i> Gangan Asam Banjar	48
Tabel 29 <i>Working plan</i> Iwak Karing Batanak	48
Tabel 30 <i>Working plan</i> Kalak Banjar.....	49
Tabel 31 <i>Working plan</i> Patin Baubar	49

Tabel 32 <i>Working plan</i> Iwak Pekasam	50
Tabel 33 Matrik Perencanaan Pembuatan Produk	51
Tabel 34 <i>Time</i> tabel Sehari Sebelum Sidang	51
Tabel 35 <i>Time</i> tabel Saat Saat Sidang	52
Tabel 36 Kebutuhan <i>Utensils</i>.....	53
Tabel 37 <i>Purchasing list</i>.....	55
Tabel 38 Latihan Presentasi Produk Nasi Putih.....	56
Tabel 39 Latihan Presentasi Produk Otak Otak Ikan Pipih	56
Tabel 40 Latihan Presentasi Produk Iwak Karing Batanak	57
Tabel 41 Latihan Presentasi Produk Gangan Asam Banjar	58
Tabel 42 Latihan Presentasi Produk Kalak Banjar	59
Tabel 43 Latihan Presentasi Produk Patin Baubar	61
Tabel 44 Latihan Presentasi Produk Iwak Pekasam	63
Tabel 45 Kegiatan Presentasi Produk	66
Tabel 46 Dokumentasi Proses Kegiatan Ujian Sidang	68
Tabel 47 Dokumentasi dengan Pelaksana dan Dosen Penguji	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Nasi Putih.....	12
Gambar 2 Otak Otak Ikan Pipih.....	14
Gambar 3 Iwak Karing Batanak.....	16
Gambar 4 Gangan Asam Banjar.....	20
Gambar 5 Kalak Banjar	23
Gambar 6 Patin Baubar.....	26
Gambar 7 Iwak Pekasam.....	29

DAFTAR PUSTAKA

- . (t.thn.). *Kota Banjarmasin*. Diambil kembali dari Wikipedia Indonesia:
id.wikipedia.org/wiki/Kota_banjarmasin
- BPS Kota Banjarmasin. (t.thn.). *Harga perikanan Kota Banjarmasin*. Diambil kembali dari Badan Pusat Statistik Kota Banjarmasin:
<https://banjarmasinikota.bps.go.id/subject/56/perikanan.html#subjekViewTab3>
- Budaya Indonesia content creator. (2017, September 29). *Otak-otak Ikan pipih*. Diambil kembali dari Budaya Indonesia: <https://budaya-indonesia.org/Otak-Otak-Ikan-Pipih>
- Emiliana, N. F. (2017, Oktober 26). *Kota Banjarmasin*. Diambil kembali dari Natashafarah.student.umm.ac.id:
<http://natashafarah.student.umm.ac.id/author/201710100311229/>
- Indonesia, W. (2020). *Kota Banjarmasin*. . Diambil kembali dari Wikipedia Indonesia.
- Kurniawan, T. (2018, Juni 07). *Resep Iwak Karing Batanak Khas Banjarmasin*. Diambil kembali dari Beepdo.com: <https://www.beepdo.com/30737/resep-iwak-karing-batanak-khas-banjarmasin-pas-untuk-menu-berbuka-nanti-sore>
- Pakasam*. (t.thn.). Diambil kembali dari Wikipedia Indonesia:
<https://id.wikipedia.org/wiki/Pakasam>
- Utami, S. H. (2019, April 20). *Resep Gangan Asam Kepala Iwak Patin Kuah*. Diambil kembali dari www.suara.com:
<https://www.suara.com/lifestyle/2019/04/20/073000/resep-gangan-asam-kepala-iwak-patin-kuahnya-segar-dari-bumbu-khas-ini?page=all>
- Wahyuningsih, I. (2020, Februari 11). *Patin Baubar*. Diambil kembali dari tribunnews wiki: <https://www.tribunnewswiki.com/2020/02/11/patin-baubar>
- Wikipedia bahasa Indonesia, e. b. (2020). *Kota Banjarmasin*. Diambil kembali dari <https://id.wikipedia.org/>:
https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Kota_Banjarmasin&stable=0&redirect=no
- Yuwono, D. E. (2013, April). *Masakan Banjar Panggang Kalak*. Diambil kembali dari menubanjarspot.com:
<https://menubanjarspot.com/2013/04/masakan-banjar-panggang-kalak.html>