

**SAJIAN KULINER KOTA PAGAR ALAM,
SUMATERA SELATAN**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

AUDREY SEPTINUR

Nomor Induk : 201822821

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
SAJIAN KULINER KOTA PAGAR ALAM, SUMATERA SELATAN

NAMA : AUDREY SEPTINUR
NIM : 201822821
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



Nur Komariah, S.sos., MM.

NIP. 19660606 199303 2 001

Pembimbing II,



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

NIP. 19711210 200212 1 008

Bandung, 26 Agustus 2021

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 : Audrey Septinur
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 21 September 2000
NIM : 201822821
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: Sajian Kuliner Kota Pagar Alam, Sumatera Selatan. 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, 24 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



Audrey Septinur

201822821

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat-Nya dan terima kasih untuk kedua orang tua penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“SAJIAN KULINER KOTA PAGAR ALAM, SUMATERA SELATAN”**

Tujuan 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 akan terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis 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 Nur Komariah, S.sos., MM. selaku Pembimbing I yang telah memberi saran dalam membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Pa.,MM. selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Staff 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 sempurna, baik dalam sistematika maupun isinya. Maka untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun.

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

Bandung, Juni 2021

Audrey Septinur

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	I
DAFTAR ISI.....	III
DAFTAR TABEL.....	V
DAFTAR GAMBAR.....	VII
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Usulan Produk.....	3
1.4 Tinjauan Produk.....	5
1.4.1 Tema.....	5
1.4.2 Jenis Produk.....	6
1.4.3 Usulan Resep.....	15
1.4.4 Perumusan Harga Jual.....	27
1.4.5 Daftar Nilai Nutrisi.....	37
1.5 Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan.....	44
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	45
2.1 Perencanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	45
2.1.1 Working Plan.....	45
2.1.2 Matriks.....	49
2.1.3 Time Table.....	51
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat Dapur.....	53
2.1.5 Purchasing List.....	54

2.2 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	55
2.3 Evaluasi Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	69
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	70
3.1 Proses Kegiatan Persiapan Presentasi Produk.....	70
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	70
3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk	73
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	75
4.1 Kesimpulan	75
4.2 Saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA	77

DAFTAR TABEL

TABEL 1 USULAN RESEP NASI SAMIN	16
Lanjutan TABEL 1 USULAN RESEP NASI SAMIN	17
TABEL 2 USULAN RESEP LEMANG	18
TABEL 3 USULAN RESEP IKAN GHEGHANCANG.....	19
TABEL 4 USULAN RESEP AYAM MASAK KUNING	20
TABEL 5 USULAN RESEP KEMBUHUNG	21
TABEL 6 USULAN RESEP TUMIS SAYUR LUMAI	22
TABEL 7 USULAN RESEP SAMBAL UNJI.....	23
TABEL 8 USULAN RESEP KELICUK	24
TABEL 9 USULAN RESEP KUE MAKSUBA.....	25
TABEL 10 USULAN RESEP KOPI BASEMAH.....	26
TABEL 11 <i>RECIPE COSTING</i> dan <i>DISH COSTING</i> NASI SAMIN	28
TABEL 12 <i>RECIPE COSTING</i> dan <i>DISH COSTING</i> LEMANG	29
TABEL 13 <i>RECIPE COSTING</i> dan <i>DISH COSTING</i> IKAN GHEGHANCANG	30
TABEL 14 <i>RECIPE COSTING</i> dan <i>DISH COSTING</i> AYAM MASAK KUNING ..	31
TABEL 15 <i>RECIPE COSTING</i> dan <i>DISH COSTING</i> KEMBUHUNG	32
TABEL 16 <i>RECIPE COSTING</i> dan <i>DISH COSTING</i> TUMIS SAYUR LUMAI.....	33
TABEL 17 <i>RECIPE COSTING</i> dan <i>DISH COSTING</i> SAMBAL UNJI.....	34
TABEL 18 <i>RECIPE COSTING</i> dan <i>DISH COSTING</i> KELICUK	35
TABEL 19 <i>RECIPE COSTING</i> dan <i>DISH COSTING</i> KUE MAKSUBA	36
TABEL 20 <i>RECIPE COSTING</i> dan <i>DISH COSTING</i> KOPI BASEMAH.....	36
TABEL 21 <i>Selling Price Rijsttafel</i>	37
TABEL 22 KANDUNGAN NUTRISI NASI SAMIN	38
TABEL 23 KANDUNGAN NUTRISI LEMANG	39
TABEL 24 KANDUNGAN NUTRISI IKAN GHEGHANCANG	39
TABEL 25 KANDUNGAN AYAM MASAK KUNING	40
TABEL 26 KANDUNGAN NUTRISI KEMBUHUNG	41
TABEL 27 KANDUNGAN NUTRISI TUMIS SAYUR LUMAI.....	41
TABEL 28 KANDUNGAN NUTRISI SAMBAL UNJI.....	42
TABEL 29 KANDUNGAN NUTRISI KELICUK	42
TABEL 30 KANDUNGAN NUTRISI KUE MAKSUBA	43
TABEL 31 KANDUNGAN NUTRISI KOPI BASEMAH.....	43
TABEL 32 KANDUNGAN KALORI.....	44

TABEL 33 <i>Working Plan</i> NASI SAMIN	45
TABEL 34 <i>Working Plan</i> LEMANG	46
TABEL 35 <i>Working Plan</i> IKAN GHEGHANCANG	46
TABEL 36 <i>Working Plan</i> AYAM MASAK KUNING	46
TABEL 37 <i>Working Plan</i> KEMBUHUNG	47
TABEL 38 <i>Working Plan</i> TUMIS SAYUR LUMAI	47
TABEL 39 <i>Working Plan</i> SAMBAL UNJI.....	47
TABEL 40 <i>Working Plan</i> KELICUK	48
TABEL 41 <i>Working Plan</i> KUE MAKSUBA	48
TABEL 42 <i>Working Plan</i> KOPI BASEMAH.....	49
TABEL 43 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	50
TABEL 44 <i>TIME TABLE</i> SEBELUM SIDANG (H-1).....	51
TABEL 45 <i>TIME TABLE</i> SAAT SIDANG	52
TABEL 46 DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN	53
TABEL 47 <i>Purchasing List</i>.....	54
Lanjutan TABEL 47 <i>Purchasing List</i>.....	55
TABEL 48 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA NASI SAMIN.....	56
Lanjutan TABEL 48 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA NASI SAMIN.....	57
TABEL 49 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA LEMANG.....	58
TABEL 50 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA IKAN GHEGHANCANG.....	59
Lanjutan TABEL 50 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA IKAN GHEGHANCANG	60
TABEL 51 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA AYAM MASAK KUNING.....	61
TABEL 52 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA KEMBUHUNG.....	62
TABEL 53 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA TUMIS SAYUR LUMAI.....	63
TABEL 54 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA SAMBAL UNJI	64
TABEL 55 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA KELICUK.....	65
TABEL 56 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA KUE MAKSUBA.....	66
Lanjutan TABEL 56 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA KUE MAKSUBA	67
TABEL 57 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA KOPI BASEMAH	68
TABEL 58 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	71
Lanjutan TABEL 58 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK ...	72
Lanjutan TABEL 58 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK ...	73

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 SKETSA NASI SAMIN.....	6
GAMBAR 1.2 SKETSA LEMANG.....	7
GAMBAR 1.3 SKETSA IKAN GHEGHANCANG.....	9
GAMBAR 1.4 SKETSA AYAM MASAK KUNING.....	10
GAMBAR 1.5 SKETSA KEMBUHUNG.....	11
GAMBAR 1.6 SKETSA TUMIS SAYUR LUMAI.....	12
GAMBAR 1.7 SKETSA SAMBAL UNJI.....	13
GAMBAR 1.8 SKETSA KELICUK.....	14
GAMBAR 1.9 SKETSA KUE MAKSUBA.....	15

DAFTAR PUSTAKA

- Afrillia, Dian. *Mengenal Budaya Makan Ala Rijsttafel*. 2016, <https://beritagar.id/artikel/piknik/mengenal-budaya-makan-ala-rijsttafel%0A%0A%0A>.
- Anonim. *Lemang, Bukan Sekedar Makanan*. 2019, <https://pagaralampos.com/lemang-bukan-sekedar-makanan/>.
- Anonim. *12 Pengertian Gizi Menurut Para Ahli Dan WHO (Pembahasan Lengkap)*. 2016, <https://www.seputarpengetahuan.co.id/2016/06/12-pengertian-gizi-menurut-para-ahli-dan-who-lengkap.html>.
- Anonim. *Sekilas Tentang Indonesia*. 2020, <https://www.indonesia-frankfurt.de/pendidikan-budaya/sekilas-tentang-budaya-indonesia/>.
- Anonim. *Tentang Kota Pagaram*. 2020, http://www.pagaralamkota.go.id/?page_id=3696.
- Anonim. *Melacak Asal Muasal Nasi Samin Di Basemah*. 2019, <https://pagaralampos.com/melacak-asal-muasal-nasi-samin-di-besemah/%0A%0A%0A>.
- Anonim. *Cara Membuat Kelicuk Pagaram*. Bunda Syakila Channel, 2020, <https://www.youtube.com/watch?v=IKOjXnZWpho>.
- Anonim. *Selera Asal TV One : Pagaram*. TV ONE, 2015, <https://www.youtube.com/watch?v=Lr5ekAU3kvM&t=354s>.
- Anonim. *Ragam Indonesia : Terperangah Bumi Basemah*. TRANS7 OFFICIAL, 2019, <https://www.youtube.com/watch?v=YbVNzlwCumo&t=221s>.
- Chan, Ria. *Tumis Daun Lumai*. 2020, [https://cookpad.com/id/resep/13942384-tumis-daun-lumai?via=search&search_term=daun lumai](https://cookpad.com/id/resep/13942384-tumis-daun-lumai?via=search&search_term=daun%20lumai).
- Distiliana. *Kembuhung Makanan Khas Pagaram Yang Hampir Punah*. 2019, <https://tipsalaemak.com/2019/07/28/kembuhung-makanan-khas-pagaram-yang-hampir-punah/>.
- fatsecret.co.id.
- happyforks.com.
- Kireina, Widy. *Ayam Masak Kuning Khas Pagaram*. 2016, <https://cookpad.com/id/resep/611962-ayam-masak-kuning-khas-pagaram>

Kurniasih, Dian. *Masakan Khas Basemah Kota Pagar Alam*. 2018, <http://diankurniasih-among.blogspot.com/2018/02/masakan-khas-basemah-kota-pagar-alam.html>.

Magdalena, Rizka. *Kembuhung*. 2018, <https://cookpad.com/id/resep/4743350-kembuhung>.

Mustika Sari, Yenny. *5 Fakta Lemang Yang Gurih Enak, Cara Santap Hingga Resepnya!* 2020, <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5004769/5-fakta-lemang-yang-gurih-enak-cara-santap-hingga-resepnya>.

Nurhidayati Syamsiyah, Mela. *Rijsttafel, Budaya Makan Tengah Berbalut Nuansa Eropa*. 2019, <https://kumparan.com/kumparanfood/rijsttafel-budaya-makan-tengah-berbalut-nuansa-eropa-1rg2kjKDNQf/full%0A%0A%0A>.

Redaksi Ilmugeografi. *9 Provinsi Di Pulau Sumatera Dan Penjelasmnya*. 2021, <https://ilmugeografi.com/ilmu-sosial/provinsi-di-pulau-sumatera%0A%0ASumatra%0A%0A%0A>.

Refisrul. *Fungsi Lemang Dalam Upacara Perkawinan Suku Basemah Di Kabupaten Kaur Provinsi Bengkulu*. 2019, https://www.researchgate.net/publication/340506020_FUNGSI_LEMANG_DALAM_UPACARA_PERKAWINAN_SUKU_BESEMAH_DI_KABUPATEN_KAUR_PROVINSI_BENKULU/fulltext/5e8de3a74585150839c7b57d/FUNGSI-LEMANG-DALAM-UPACARA-PERKAWINAN-SUKU-BESEMAH-DI-KABUPATEN-KAUR-PROVINSI-BEN.

Rochman, Fathur. *Pesona Kopi Basemah, Kopi Kesukaan Ratu Belanda*. 2020, <https://www.lpp.co.id/news/pesona-kopi-besemah-kopi-kesukaan-ratu-belanda%0A%0A%0A>.

Rudy, Gerry. *23 Resep Kue Autentik Palembang*. Edited by Intarina Hardiman and Yudho Asmoro, Gramedia, 2020.