

**SAJIAN KULINER KHAS KOTA BENGKULU,  
PROVINSI BENGKULU  
TUGAS AKHIR**

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan  
Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga  
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Disusun Oleh:

**BANYU LINTANG WIJAYA**

Nomor Induk: 201822848

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA BOGA  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG  
2021**

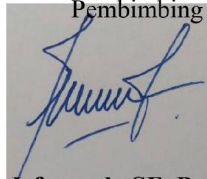
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER KHAS KOTA BENGKULU, PROVINSI BENGKULU

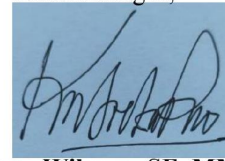
NAMA : Banyu Lintang Wijaya  
NIM : 201822848  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga  
JURUSAN : Hospitaliti

Pembimbing I,



**Irfansyah, SE. Par., MM.**  
NIP. 9938000166

Pembimbing II,



**Sukarno Wibowo, SE, MM.**  
NIP. 19731017 200605 1 001

Bandar Lampung, 23 Juni 2021

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik  
dan Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi  
Pariwisata NHI 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 : Banyu Lintang Wijaya  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandar Lampung / 5 Februari 2000  
NIM : 201822848  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Proposal Tugas Akhir yang berjudul:  
**“SAJIAN KULINER KHAS KOTA BENGKULU, PROVINSI BENGKULU”**  
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 Proposal 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 Proposal 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 Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 21 Juli 2021

Yang membuat pernyataan,



Banyu Lintang Wijaya  
201822848

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan berkah-Nya, dan terima kasih untuk kedua orang tua penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Usulan Penelitian ini dengan judul “Sajian Kuliner Khas Kota Bengkulu, Provinsi Bengkulu”.

Tujuan dari penulisan Proposal Usulan Penelitian ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat pengumpulan 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 tertulis lalui dalam penyusunan Proposal Usulan Penelitian ini, namun banyak sekali yang membantu baik dalam hal spiritual, dan moril. Terlebih kepada pihak keluarga penulis atas segala bantuanyang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Usulan Penelitian ini. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak – pihak yang telah membantu penulis, antara lain :

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 Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.Ap., MM.Par, selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Irfansyah, SE., MM., selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam membimbing penulis sehingga dalam penulisan Proposal Usulan Penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik.
6. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM., selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada Penulis dalam penyelesaian Proposal Usulan Penelitian ini.
7. Seluruh Dosen, Staf pengajae, dan seluruh Karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
8. Angkatan 18 dari manajemen tata boga, yang telah memberi dukungan moral, semangat, hiburan, maupun kritik dalam pembuatan hasil penelitian Proposal Usulan Penelitian ini.

Dengan sangat rendah hati penulisan Proposal Usulan Penelitian ini jauh dari kata sempurna. Penulis sangat berharap agar dapat berguna bagi pembaca.

Bandar Lampung, 13 Maret 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
PERNYATAAN MAHASISWA .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I.....	1
<b>1.1.</b> Latar Belakang .....	1
<b>1.2.</b> Tujuan .....	5
<b>1.2.1.</b> Tujuan Formal.....	5
<b>1.2.2.</b> Tujuan Operasional .....	5
<b>1.3.</b> Usulan Produk.....	7
<b>1.3.1.</b> Nasi Wangi.....	7
<b>1.3.2.</b> Ayam Panggang Kuning .....	8
<b>1.3.3.</b> Sop Tulang Kaki Sapi .....	9
<b>1.3.4.</b> Tumis Daun Lumay .....	10
<b>1.3.5.</b> Pindang Besemah.....	11
<b>1.3.6.</b> Sambal Tempoyak.....	12
<b>1.3.7.</b> Bubur Sekoi .....	13
<b>1.3.8.</b> Teh Sle .....	14
<b>1.4.</b> Tinjauan Produk.....	15
<b>1.4.1.</b> Tema Produk .....	15
<b>1.4.2.</b> Jenis Produk .....	16
<b>1.4.3.</b> Standar Resep.....	16
<b>1.4.4.</b> Purchasing List.....	25
<b>1.4.5.</b> Recipe Costing, Dish Costing, and Selling Price.....	27
<b>1.4.6.</b> Nilai Gizi.....	34
<b>1.5.</b> Lokasi dan Waktu Penelitian .....	41

<b>1.5.1.</b>	Lokasi Penelitian.....	41
<b>1.5.2.</b>	Waktu Penelitian.....	41
<b>BAB II.....</b>		<b>42</b>
2.1.	Perencanaan Uji Coba Food Presentation.....	42
2.1.1.	Working Plan.....	42
2.1.2.	Time Table.....	46
2.1.3.	Daftar Kebutuhan Bahan.....	48
2.1.4.	Purchasing List.....	49
2.1.5.	Daftar Kebutuhan Alat.....	51
2.1.6.	Matriks Perencanaan Produk.....	52
2.2.	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	53
2.3.	Kendala dan Hambatan.....	64
<b>BAB III.....</b>		<b>65</b>
3.1.	Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	65
3.2.	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	66
3.3.	Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk.....	68
<b>BAB IV.....</b>		<b>69</b>
4.1.	Kesimpulan.....	69
4.2.	Saran.....	69
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>71</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>72</b>
<b>BIODATA PENULIS.....</b>		<b>73</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 <i>STANDARD RECIPE</i> Nasi Wangi .....	17
TABEL 1. 2 <i>STANDARD RECIPE</i> Ayam Panggang Kuning.....	18
TABEL 1. 3 <i>STANDARD RECIPE</i> Sop Tulang Kaki Sapi.....	19
TABEL 1. 4 <i>STANDARD RECIPE</i> Pindang Besemah .....	20
TABEL 1. 5 <i>STANDARD RECIPE</i> Tumis Daun Lumay.....	21
TABEL 1. 6 <i>STANDARD RECIPE</i> Sambal Tempoyak.....	22
TABEL 1. 7 <i>STANDARD RECIPE</i> Bubur Sekoi .....	23
TABEL 1. 8 <i>STANDARD RECIPE</i> Teh Sle.....	24
TABEL 1. 9 Purchasing List.....	25
TABEL 1. 10 Perhitungan Cost Nasi Wangi .....	28
TABEL 1. 11 Perhitungan Cost Ayam Panggang Kuning.....	28
TABEL 1. 12 Perhitungan Cost Sop Tulang Kaki Sapi.....	29
TABEL 1. 13 Perhitungan Cost Pindang Besemah .....	30
TABEL 1. 14 Perhitungan Cost Tumis Daun Lumay .....	31
TABEL 1. 15 Perhitungan Cost Sambal Tempoyak .....	32
TABEL 1. 16 Perhitungan Cost Bubur Sekoi .....	32
TABEL 1. 17 Perhitungan Cost Teh Sle.....	33
TABEL 1. 18 Perhitungan Cost Keseluruhan .....	33
TABEL 1. 19 Perhitungan Nutrisi Nasi Wangi .....	35
TABEL 1. 20 Perhitungan Nutrisi Ayam Panggang Kuning.....	35
TABEL 1. 21 Perhitungan Nutrisi Sop Tulang Kaki Sapi .....	36



TABEL 1. 22 Perhitungan Nutrisi Pindang Besemah.....	37
TABEL 1. 23 Perhitungan Nutrisi Tumis Daun Lumay .....	38
TABEL 1. 24 Perhitungan Nutrisi Sambal Tempoyak .....	38
TABEL 1. 25 Perhitungan Nutrisi Bubur Sekoi .....	39
TABEL 1. 26 Perhitungan Nutrisi Teh Sle .....	39
TABEL 1. 27 Perhitungan Nutrisi Keseluruhan .....	40
TABEL 2. 1 Working Plan Nasi Wangi.....	43
TABEL 2. 2 Working Plan Ayam Panggang Kuning .....	43
TABEL 2. 3 Working Plan Sop Tulang Kaki Sapi .....	44
TABEL 2. 4 Working Plan Pindang Besemah.....	44
TABEL 2. 5 Working Plan Tumis Daun Lumay .....	45
TABEL 2. 6 Working Plan Sambal Tempoyak .....	45
TABEL 2. 7 Working Plan Bubur Sekoi .....	45
TABEL 2. 8 Working Plan Bubur Sekoi .....	46
TABEL 2. 9 TIME TABLE H-1 SIDANG.....	47
TABEL 2. 10 TIME TABEL HARI H SIDANG .....	47
TABEL 2. 11 Daftar kebutuhan Bahan.....	48
TABEL 2. 12 Purchasing List.....	50
TABEL 2. 13 Daftar Kebutuhan Alat .....	51
TABEL 2. 14 Matriks .....	52
TABEL 2. 15 Latihan Nasi Wangi.....	53

TABEL 2. 16 Latihan Ayam Panggang Kuning .....	54
TABEL 2. 17 Latihan Sop Tulang Kaki Sapi .....	55
TABEL 2. 18 Latihan Pindang Besemah .....	57
TABEL 2. 19 Latihan Tumis Daun Lumay .....	59
TABEL 2. 20 Latihan Sambal Tempoyak .....	60
TABEL 2. 21 Latihan Bubur Sekoi.....	61
TABEL 2. 22 Latihan Teh Sle .....	61

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 ILUSTRASI NASI WANGI.....	7
GAMBAR 2 ILUSTRASI AYAM PANGGANG KUNING .....	8
GAMBAR 3 ILUSTRASI PINDANG BESEMAH.....	9
GAMBAR 4 ILUSTRASI TUMIS DAUN LUMAY .....	10
GAMBAR 5 ILUSTRASI PINDANG BESEMAH.....	11
GAMBAR 6 ILUSTRASI SAMBAL TEMPOYAK.....	12
GAMBAR 7 ILUSTRASI BUBUR SEKOI .....	13
GAMBAR 8 ILUSTRASI TEH SLE .....	14
GAMBAR 9 ILUSTRASI RIJTAFEL .....	15
GAMBAR 10 HASIL UJI COBA RIJTAFEL .....	63

## DAFTAR PUSTAKA

- Adebisi, J. F. (2013). Time Management practices and its effect on bussiness performance. In A. J. F.. Canada: Social Science.
- Assauri, S. (2008). Manajemen Pemasaran. In S. Assauri, *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Raja Grafindo.
- Birchfield, J. (1975). *Contemporary Quantity Recipe File*. Boston: Cahnerns Books.
- Damanik, E. (2016). Pengertian Persediaan Bahan Baku. In E. Damanik, *Pengertian Persediaan Bahan Baku* (p. 1).
- Egan, B. (n.d.). Introduction to Food Production and Service. In *Introduction to Food Production and Service* (pp. 114-138). Pressbook.
- Fajri, D. (2015, 4 Selasa). *Pedas Gurihnya Pendap Bengkulu sampai ke Mancanegara*. Retrieved from [lifestyle.okezone.com: https://lifestyle.okezone.com/read/2015/04/14/298/1133768/pedas-gurihnya-pendap-bengkulu-sampai-ke-mancanegara](https://lifestyle.okezone.com/read/2015/04/14/298/1133768/pedas-gurihnya-pendap-bengkulu-sampai-ke-mancanegara)
- Hasibuan, M. S. (2003). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta, jakarta: Bumi Aksara.
- Indonesia, K. B. (n.d.).
- JS, O., & R, S. (1996). Historical Dictionary of the British Empire, Volume 2. In O. JS, & S. R, *Historical Dictionary of the British Empire, Volume 2* (p. 1074). London: Greenwood Publishing Group.
- Martin, B. (2011, Oktober 7). The Rise and Fall of Indonesia's Rice Table.
- R. Covey, S. (1989). 7 Habits of highly effective people. In S. R. Covey, *7 Habits of highly effective people*. USA: Free Press.
- R.Dittmer, P., & III, J. D. (2003). Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Control. In P. R.Dittmer, *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Control*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Singh, & Jain. (2013).
- Syafrizar, & Welis, W. (2008). Ilmu Gizi. In Syafrizar, & W. Welis, *Ilmu Gizi* (pp. 1-3). Malang: Wineka Media.
- W, B. (2010, April 5). Pengertian Harga Pokok Makanan. *Pengertian Harga Pokok Makanan*.
- Wyman, P. (1996).