

**SAJIAN KULINER KOTA SENDAWAR, KABUPATEN KUTAI
BARAT, KALIMANTAN TIMUR**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh.:

RIVALDI ADITANTO

Nomor Induk.: 201823055

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER KOTA SENDAWAR, KABUPATEN KUTAI BARAT, KALIMANTAN TIMUR

NAMA : RIVALDI ADITIANO
NIM : 201823055
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Rusna Purnama, SE., MM.
NIP 19780415 201101 1 006

Penguji I,



Dadang Suratman, S.ST.Par., MM.
NIP 19711210 200212 1 008

Penguji II,



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

Bandung, 5 April 2022

Mengetahui,

Wakil Dekan Bidang Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Rivaldi Aditianto
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung/21 Juni 2000
NIM : 201823055
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir~~/~~Skripsi~~ yang berjudul:
SAJIAN KULINER KOTA SENDAWAR, KABUPATEN KUTAI BARAT, KALIMANTAN TIMUR
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 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



Rivaldi Aditianto

NIM 201823055

KATA PENGANTAR

Puja dan puji syukur saya haturkan kepada Allah *Subhanahu Wata'ala* yang telah memberikan banyak nikmat, taufik dan hidayah serta rahmat-Nya. Sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“SAJIAN KULINER KOTA SENDAWAR, KABUPATEN KUTAI BARAT, KALIMANTAN TIMUR”** dengan baik tanpa ada halangan yang berarti.

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

Dalam usulan penyusunan penelitian Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan bantuan yang diberikan dari semua pihak, penulisan Tugas Akhir ini tidak akan berjalan lancar. Oleh karena itu pada kesempatan ini izinkan penulis untuk menyampaikan rasa terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr.ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung

4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata Bandung.
5. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. Selaku Dosen Pembimbing 1 dalam penyusunan Usulan Penelitian ini.
6. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. Selaku Dosen Pembimbing 2 dalam penyusunan Usulan Penelitian ini.
7. Kepada seluruh staf pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga yang tidak bisa penulis sebut satu persatu
8. Kepada orang tua beserta keluarga tercinta yang selalu memberi dukungan yang sangat besar kepada penulis.
9. Kepada Teman - teman Manajemen Tata Boga BLT 2018, kelas A dan B yang selalu memberi dukungan dan semangat selama masa pendidikan di STP NHI Bandung.
10. Kepada Ibu Noor Bayinah selaku narasumber pelaku kuliner yang telah membantu penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
11. Kepada Gabriela Fazrin yang selalu mendorong penulis untuk mengerjakan Tugas Akhir ini.
12. Kepada Kausar, Farrel, Hasan, dan andi yang selalu mendukung dalam setiap penulisan Tugas Akhir ini.

13. Semua pihak yang telah memberikan bantuan, dorongan dan peran dalam tugas akhir ini.

Dengan segala kerendahan hati, Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna, Penulis sangat berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca, dan kedepannya kuliner yang ada di penjuru Indonesia dapat di ketahui oleh masyarakat luas.

Bandung, 2021

Rivaldi Aditianto

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1. Latar belakang	1
2. Tujuan Penulisan	5
3. Usulan Masakan	6
4. Tinjauan Produk	7
4.1. Tema	7
4.2. Jenis Masakan	8
5. Usulan Resep	17
6. <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i>	31
7. Daftar Nilai Nutrisi	41
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN PRAKTEK	48
1. Perencanaan Ujicoba pra kegiatan presentasi produk	48
1.1 Working Plan	48
1.2 Matriks	53
1.3 <i>Time Table</i>	54
1.4 <i>Purchasing List</i>	56
1.5 <i>Utensils list</i>	58
1.6 Pelaksanaan Latihan Praktek Presentasi Makanan	59
1.7 Kendala Saat Trial	73
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	74
1. Pelaksanaan persiapan kegiatan presentasi produk	74
2. Pelaksanaan kegiatan presentasi produk	75
3. Evaluasi oleh Penguji sidang	78
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	79
1. Kesimpulan	79

2. Saran	79
DAFTAR PUSTAKA	81

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1.....	18
TABEL 1.1.....	19
TABEL 1.2.....	20
TABEL 1.3.....	21
TABEL 1.4.....	22
TABEL 1.4.....	23
TABEL 1.5.....	24
TABEL 1.5.....	25
TABEL 1.6.....	26
TABEL 1.6.....	27
TABEL 1.7.....	28
TABEL 1.8.....	29
TABEL 1.9.....	30
TABEL 1.10.....	32
TABEL 1.11.....	33
TABEL 1.12.....	34
TABEL 1.13.....	35
TABEL 1.14.....	36
TABEL 1.15.....	37
TABEL 1.16.....	38
TABEL 1.17.....	39
TABEL 1.18.....	40
TABEL 1.19.....	41
TABEL 1.20.....	42
TABEL 1.21.....	43
TABEL 1.22.....	44
TABEL 1.23.....	45
TABEL 1.24.....	46
TABEL 1.25.....	47
TABEL 1.26.....	48
TABEL 1.27.....	49

TABEL 1.28	50
TABEL 2.29	48
TABEL 2.30	48
TABEL 2.31	49
TABEL 2.32	49
TABEL 2.33	50
TABEL 2.34	50
TABEL 2.35	51
TABEL 2.36	51
TABEL 2.37	52
TABEL 2.38	53
TABEL 2.38	54
TABEL 2.39	54
TABEL 2.40	55
TABEL 2.40	55
TABEL 2.41	56
TABEL 2.42	57
TABEL 2.43	58
TABEL 2.44	59
TABEL 2.44	60
TABEL 2.45	61
TABEL 2.46	62
TABEL 2.47	63
TABEL 2.47	64
TABEL 2.48	65
TABEL 2.48	66
TABEL 2.49	67
TABEL 2.49	68
TABEL 2.50	69
TABEL 2.50	70
TABEL 2.51	71
TABEL 2.52	72

TABEL 3.52	76
TABEL 3.53	77
TABEL 3.53	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	7
Gambar 1.2	8
Gambar 1.3	9
Gambar 1.4	10
Gambar 1.5	11
Gambar 1.6	12
Gambar 1.7	13
Gambar 1.8	14
Gambar 1.9	15

DAFTAR PUSTAKA

- Kanal informasi,(2015, 05 Juli). Pengertian Kuliner, Diakses pada 18 september 2021 dari <https://www.kanalinfo.web.id/pengertian-kuliner>
- Laksimi, Seringjalan,(2020, 21 April). Mengenal Kota Sendawar, Kabupaten Kutai Barat, Diakses pada 26 september 2021 dari <https://seringjalan.com/mengenal-kota-sendawar-kabupaten-kutai-barat/>
- Pujiono.J.S, Lokadata.com(2016, 11 November). Nasi bekepor, Santapan raja dari Kutai Kartanegara, Diakses pada 28 september 2021 dari <https://lokadata.id/artikel/nasi-bakepor-santapan-raja-dari-kutai-kertanegara>
- Jawar.R, Seringjalan.com(2020, 28 Mei). 6 Kuliner dan makanan Khas sendawar kutai barat, Diakses pada 28 september 2021 dari <https://seringjalan.com/6-kuliner-dan-makanan-khas-sendawar-kutai-barat/>
- P.Suryo.R, Merahputih.com(2018, 25 September), Sate Payau, Kuliner Paling Langka di Kalimantan Timur, Diakses pada 28 september 2021 dari <https://merahputih.com/post/read/sate-pavau-kuliner-paling-langka-di-kalimantan-timur>
- Robertus, Sajiansedap.grid.id.2017, 30 April). Yuk, Kenalan dengan Rabo Ruan Kalimantan Timur, Olahan Ikan Gabus Lezat, Diakses pada 28 september 2021 dari <https://sajiansedap.grid.id/read/10757418/yuk-kenalan-dengan-rabo-ruan-khas-kalimantan-timur-olahan-ikan-gabus-lezat?page=all>
- PDIP Kreatif,(2021, 3 Desember). Serbat Bromot Diakses pada 29 September 2021 dari <https://pdipkreatif.id/detail/kuliner/709/serbat-bromot>
- Yullia, T., & Utomo, A. (2007). 668 Resep Masakan Khas Nusantara dari 33 Provinsi. AgroMedia.
- Saragih, B. (2018). Pangan Olahan Etnis Dayak Kutai Barat. Deepublish.

Sbs Food, (2008, 1 July), About Indonesian Food, Diakses pada 7 Oktober 2021 dari <https://www.sbs.com.au/food/article/2008/07/01/about-indonesian-food>

Pemerintah Daerah Kabupaten Kutai Barat Perkantoran IV Sendawar Kutai Barat, Geografi, Diakses pada 7 Oktober 2021 dari <https://kutaibaratkab.go.id/geografi/>

Zulfikar Sy, Merah putih (2018, 27 September) Sayur Asam Kutai, Masakan Ikan Menyegarkan dari Bumi Mulawarman, Diakses pada 7 Oktober 2021 dari <https://merahputih.com/post/read/sayur-asam-kutai-masakan-ikan-menyegarkan-dari-bumi-mulawarman>

~~Handoyo, C. C., Claudia, G. & Firdavanti, S. A. (2018). Klappertaart: an Indonesian–Dutch influenced traditional food. *Journal of Ethnic Foods*, 5(2), 147-152.~~

FatSecret Indonesia, (2021). Pencarian Makanan, Diakses pada 5 Januari 2022 dari <https://www.fatsecret.co.id/>

Toppr, formulas, math formulas, selling price formula, Diakses pada 5 Januari 2022 dari <https://www.toppr.com/guides/maths-formulas/selling-price-formula/>

David Kranker, budgetbranders.com (2020, 18 September). Food Cost Percentage: What it is, & how to calculate it, Diakses pada 18 Februari 2022 dari <https://budgetbranders.com/blog/food-cost-percentage-what-it-is-how-to-calculate-it/>

Paluphy Eka Yustini.SP, Bernatal Saragih, Syamad Ramayana (2019). KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA, SIFAT FUNGSIONAL DAN NILAI GIZI BIJI DAN TEPUNG JAGAQ (*Setaria italic*), Diakses pada 9 Maret 2022 dari <file:///C:/Users/hp/Downloads/5200-20475-2-PB.pdf>