

**MEMPERKENALKAN RAGAM KULINER
KABUPATEN HULU SUNGAI SELATAN,
KALIMANTAN SELATAN**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam
menempuh studi pada Program Diploma III



Oleh:

VIDYA AZHARI

Nomor Induk: 201823032

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA
BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

MEMPERKENALKAN RAGAM KULINER KABUPATEN HULU SUNGAI
SELATAN, KALIMANTAN SELATAN

NAMA : Vidya Azhari

NIM : 201823032

PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing Utama,



Dadang Suratman, S.ST.Par., MM

NIP. 19711210 200212 1 008

Pembimbing Pendamping,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par

NIP. 19760420 200605 2 002

Penguji I,



Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par

NIP. 19691228 200212 1 001

Penguji II,



Rusna Purnama, SE., MM

NIP. 19780415 201101 1 006

Bandung, 4 April 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik,
Kemahasiswaan dan kerjasama

R. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.

19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos..M

NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : VIDYA AZHARI
Tempat/Tanggal Lahir : BANJARBARU, 29 APRIL 2000
NIM : 201823032
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
**“MEMPERKENALKAN RAGAM KULINER KABUPATEN HULU SUNGAI SELATAN,
KALIMANTAN 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, 17 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



VIDYA AZHARI
NIM. 201823032

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayahnya, serta rasa terimakasih kepada Orang tua yang telah membesarkan, mendidik, dan mendukung penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dengan judul “MEMPERKENALKAN RAGAM KULINER KABUPATEN HULU SUNGAI SELATAN, KALIMANTAN SELATAN”.

Maksud dan tujuan penyusunan tugas akhir ini adalah guna memenuhi salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan program pendidikan Diploma III program studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Di dalam pembuatan dan penyusunan Tugas Akhir ini, banyak pihak yang telah mendukung penulis secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, izinkan penulis untuk memberikan banyak ucapan terima kasih, kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M. Sc. Selaku Plt. Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Nikson Hendra Lumbantoruan, ST.Par. Selaku Ketua Jurusan Perhotelan.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Par., MM. Selaku Dosen Pembimbing I, atas waktu, saran, arahan mengenai materi yang penulis gunakan di Tugas Akhir ini.
6. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., Selaku Dosen Pembimbing II, atas waktu dan kesediaannya memberikan semangat, bimbingan, dan arahan.

7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Rekan seperjuangan, khususnya Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Boga kelas A BLT 2018, atas semua dukungan, semangat, dorongan, perhatian, serta kebersamaannya hingga saat ini.
9. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan namanya, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa di dalam penulisan Tugas Akhir ini masih harus ditingkatkan, Penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi orang lain.

Bandung, Oktober 2021

Vidya Azhari

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	5
1.3. Usulan Produk	6
1.4. Tinjauan Produk	9
1.4.1. Tema Produk	9
1.4.2. Jenis Produk	10
1.4.3. Rancangan Sketsa Penampilan Produk	17
1.4.4. Usulan Resep	21
1.4.5. Recipe Costing dan Dish Costing	34
1.4.6. Selling Price	40
1.4.7. Nilai Gizi	42
BAB II	48
2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	48
2.1.1. <i>Working Plan</i>	48
2.1.2. <i>Time Table</i>	55
2.1.3. Daftar Kebutuhan <i>Equipment, Utensils</i> , dan Bahan	58
2.2. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	61
2.3. Kendala Dalam Latihan Presentasi Produk	70
BAB III	71
3.1. Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	71
3.3. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	73
3.4. Evaluasi Penguji Sidang	75
BAB IV	76
4.1. Kesimpulan	76
4.2. Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	80

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 Rancangan Sketsa Humbal	17
GAMBAR 2 Rancangan Sketsa Ketupat Kandangan	17
GAMBAR 3 Rancangan Sketsa Ayam Masak Habang	18
GAMBAR 4 Rancangan Sketsa Manday	18
GAMBAR 5 Rancangan Sketsa Itik Panggang Alabio	19
GAMBAR 6 Rancangan Sketsa Cacapan	19
GAMBAR 7 Rancangan Sketsa Gangan Asam	20
GAMBAR 8 Rancangan Sketsa Dodol Kandangan	20
GAMBAR 9 Rancangan Sketsa Es Nangka Selasih	21

DAFTAR TABEL

TABEL 1 Usulan Resep Humbal.....	22
TABEL 2 Usulan Resep Ketupat Kandangan.....	23
TABEL 3 Usulan Resep Ayam Masak Habang.....	25
TABEL 4 Usulan Resep Manday.....	27
TABEL 5 Usulan Resep Itik Panggang Alabio.....	28
TABEL 6 Usulan Resep Cacapan.....	30
TABEL 7 Usulan Resep Gangan Asam.....	31
TABEL 8 Usulan Resep Dodol Kandangan.....	32
TABEL 9 Usulan Resep Es Nangka Selasih.....	33
TABEL 10 Perhitungan Biaya Humbal.....	34
TABEL 11 Perhitungan Biaya Ketupat Kandangan.....	35
TABEL 12 Perhitungan Biaya Ayam Masak Habang.....	36
TABEL 13 Perhitungan Biaya Manday.....	37
TABEL 14 Perhitungan Biaya Itik Panggang Alabio.....	37
TABEL 15 Perhitungan Biaya Cacapan.....	38
TABEL 16 Perhitungan Biaya Gangan Asam.....	38
TABEL 17 Perhitungan Biaya Dodol Kandangan.....	39
TABEL 18 Perhitungan Biaya Es Nangka Selasih.....	39
TABEL 19 <i>Selling Price</i>	41
TABEL 20 Perhitungan Gizi Humbal.....	42
TABEL 21 Perhitungan Gizi Ketupat Kandangan.....	43
TABEL 22 Perhitungan Gizi Ayam Masak Habang.....	44
TABEL 23 Perhitungan Gizi Manday.....	44
TABEL 24 Perhitungan Gizi Itik Panggang Alabio.....	45
TABEL 25 Perhitungan Gizi Cacapan.....	45
TABEL 26 Perhitungan Gizi Gangan Asam.....	46
TABEL 27 Perhitungan Gizi Dodol Kandangan.....	46
TABEL 28 Perhitungan Gizi Es Nangka Selasih.....	47
TABEL 29 Total Nutrisi Seluruh Hidangan.....	47
TABEL 30 <i>Working Plan</i> Humbal.....	48
TABEL 31 <i>Working Plan</i> Ketupat Kandangan.....	49
TABEL 32 <i>Working Plan</i> Ayam Masak Habang.....	49
TABEL 33 <i>Working Plan</i> Manday.....	50
TABEL 34 <i>Working Plan</i> Itik Panggang Alabio.....	50
TABEL 35 <i>Working Plan</i> Cacapan.....	51
TABEL 36 <i>Working Plan</i> Gangan Asam.....	51
TABEL 37 <i>Working Plan</i> Dodol Kandangan.....	52
TABEL 38 <i>Working Plan</i> Es Nangka Selasih.....	52
TABEL 39 Persiapan Yang Dilakukan Dirumah.....	53

TABEL 40 Masakan Yang Dibuat Diruang Uji.....	54
TABEL 41 <i>Time Table</i>	55
TABEL 42 <i>Time Table</i> Sidang.....	56
TABEL 43 Matriks Perencanaan Pembuatan Makanan.....	57
TABEL 44 Daftar Kebutuhan Equipments dan Utensils	58
TABEL 45 Daftar Kebutuhan Bahan	59
TABEL 46 <i>Trial</i> Humbal	61
TABEL 47 <i>Trial</i> Ketupat Kandangan	62
TABEL 48 <i>Trial</i> Ayam Masak Habang.....	63
TABEL 49 <i>Trial</i> Manday.....	64
TABEL 50 <i>Trial</i> Itik Panggang Alabio.....	65
TABEL 51 <i>Trial</i> Cacapan	66
TABEL 52 <i>Trial</i> Gangan Asam	67
TABEL 53 <i>Trial</i> Dodol Kandangan.....	68
TABEL 54 <i>Trial</i> Es Nangka Selasih.....	69
TABEL 55 Dokumentasi Persiapan Presentasi Produk	72
TABEL 56 Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang	73
TABEL 57 Dokumentasi Kegiatan Diskusi Dengan Dosen Penguji.....	74

DAFTAR PUSTAKA

- Alan, H. (2021, November 5). Itik Panggang Alabio Rumah Makan Haji Alan. (V. Azhari, Interviewer)
- Banua, U. (2016, April 21). *Resep Dodol Kandangan*. Retrieved September 19, 2021, from org.banua007: orgbanua007.blogspot.com/2016/04/dodol-kandangan.html?m=1
- BPS. (2020). *Badan Pusat Statistik Kab. HSS*. Retrieved September 13, 2021, from [hulusungaiselatankab.bps: https://hulusungaiselatankab.bps.go.id/indicator/151/59/1/curah-hujan.html](http://hulusungaiselatankab.bps.go.id/indicator/151/59/1/curah-hujan.html)
- Encekubina. (2021, Mei 16). *5 Fakta Menarik Mandai, Fermentasi Kulit Cempedak Khas Kalimantan*. Retrieved September 29, 2021, from idntimes: <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/fria-sumitro/5-fakta-menarik-mandai-fermentasi-kulit-cempedak-c1c2/5>
- Endes, M. (2021, Oktober 28). Manday Mama Endes. (V. Azhari, Interviewer)
- Fathurrahman. (2016, Agustus 5). *Mengungkap Rahasia "Dodol Asli" Kandangan*. Retrieved September 30, 2021, from kalsel.antaranews: <https://kalsel.antaranews.com/berita/38550/mengungkap-rahasia-dodol-asli-kandangan>
- Hadi, S. (2021, September 20). *Masak Habang*. Retrieved September 28, 2021, from [Kompasiana: https://www.kompasiana.com/samsiahhadhi/61482a4453f9cd440a103da2/masak-habang](https://www.kompasiana.com/samsiahhadhi/61482a4453f9cd440a103da2/masak-habang)
- Hanani. (2020, Februari 27). *Kuliner Khas Loksado*. Retrieved September 21, 2021, from [banjarmasin.tribunnews: https://banjarmasin.tribunnews.com/2020/02/27/makanan-tradisional-alami-khas-loksado-kabupaten-hulu-sungai-selatan-yang-disukai-wisatawan](https://banjarmasin.tribunnews.com/2020/02/27/makanan-tradisional-alami-khas-loksado-kabupaten-hulu-sungai-selatan-yang-disukai-wisatawan)
- Hanani. (2020, Januari 15). *Tradisi Unik Warga Hulu Sungai Selatan, Menjalin Silaturahmi, dan Persaudaraan saat Santap Sarapan*. Retrieved September 14, 2021, from [Banjarmasin.tribunnews: https://banjarmasin.tribunnews.com/2020/01/15/tradisi-unik-warga-hulu-sungai-selatan-menjalin-silaturahmi-persaudaraan-saat-santap-lontong](https://banjarmasin.tribunnews.com/2020/01/15/tradisi-unik-warga-hulu-sungai-selatan-menjalin-silaturahmi-persaudaraan-saat-santap-lontong)

- Kalimantan. (2009, July 5). *Kalimantan - Indonesia*. Retrieved September 29, 2021, from Walk About Indonesia: <https://walkaboutindonesia.com/kalimantan.htm>
- Kalsel, P. (2010). *Profil Provinsi Kalimantan Selatan*. Retrieved September 13, 2021, from kalsel.bpk: <https://kalsel.bpk.go.id/profil-provinsi-kalimantan-selatan/>
- Lita, M. (2019, Juni 24). *KETUPAT KANDANGAN, OLAHAN KETUPAT TERBAIK*. Retrieved Oktober 1, 2021, from youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=qaGVaeNInaA&t=370s>
- Modern, R. (2017, Januari 29). *Cara membuat Es Nangka Selasih Khas Banjar*. Retrieved Oktober 3, 2021, from Youtube: https://www.youtube.com/watch?v=BuU_aRn3bnU
- Rudi, M. (2021, Oktober 17). Ayam Masak Habang Warung Mama Rudi. (V. Azhari, Interviewer)
- Rudi, M. (2021, Oktober 21). Cacapan Rumah Makan Banjar Mama Rudi. (V. Azhari, Interviewer)
- Saisrangan, A. (2019). *Warisan Rasa*. Banjarmasin: Gramedia.
- Sasirangan, A. (2019). Warisan Rasa. In *Warisan Rasa* (p. 122). Banjarmasin: Gramedia.
- Sasirangan, A. (2019). Warisan Rasa. In *Warisan Rasa* (p. 138). Banjarmasin: Gramedia.
- Temanggungkab. (2020). *Pertanian di Hulu Sungai Selatan*. Retrieved September 17, 2021, from kandangan.temanggungkab: <https://kandangan.temanggungkab.go.id/web/kontent/27/pertanian>
- Torus. (2020, Maret 19). *Ketupat Kandangan, Kuliner Wajib yang Kalian Coba saat Berkunjung ke Kalimantan Selatan*. Retrieved September 22, 2021, from borneo24: <https://borneo24.com/budaya/ketupat-kandangankuliner-wajib-yang-kalian-coba-saat-berkunjung-ke-kalimantan-selatan>
- Wong, E.-M. (1978). *The Commonsense Indonesian and Malaysian Cookery Book*. Sydney: Angus & Robertson.