

**MEMPERKENALKAN KEANEKARAGAMAN
KULINER KHAS DESA PADANG TIKAR
KALIMANTAN BARAT**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Oleh :

YAPVIVI NATALIA

Nomor Induk : 201823033

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**MEMPERKENALKAN KEANEKAGARAMAN KULINER KHAS DESA PADANG TIKAR,
KALIMANTAN BARAT**

NAMA : YAPVIVI NATALIA
NIM : 201823033
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par.
NIP.19760420 200605 2 002

Pembimbing Pendamping,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP.19821216 201101 1 003

Penguji I,



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

Penguji II,



Drs. Rohyan Sosiadi., M.Pd.
NIP. 19600715 199703 1 001

Bandung,

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Yapvivi Natalia
Tempat/Tanggal Lahir : Bekasi, 3 Agustus 1997
NIM : 201823033
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
MEMPERKENALKAN KEANEKARAGAMAN KULINER KHAS DESA PADANG TIKAR, KALIMANTAN BARAT 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,



Yapvivi Natalia

NIM: 201823033

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya, dan tidak lupa kepada keluarga terutama Ibu dan Ayah penulis, serta rekan terdekat penulis yang selalu mendampingi sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dengan judul **“MEMPERKENALKAN KEANEKARAGAMAN KULINER KHAS DESA PADANG TIKAR, KALIMANTAN BARAT”**

Penyusunan Tugas Akhir ini ditujukan untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengikuti ujian siding Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir yang penulis buat ini semata-mata bukan atas usaha penulis sendiri, melainkan karena bantuan berbagai pihak, dan tidak akan terlaksana dengan baik tanpa bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis tidak lupa untuk mengucapkan terima kasih 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, Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.

4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par. selaku Pembimbing I yang telah memberikan waktu dan kesediaan beliau memberikan arahan, bimbingan, dan saran dalam membantu penulis untuk dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE., MM., selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan waktu dan kesediaan beliau memberikan arahan, bimbingan dan saran mengenai materi untuk membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Bapak Efendi Senong selaku Kepala Desa Padang Tikar Dua, sebagai narasumber dalam penulisan Tugas Akhir ini.
8. Media/News Company Great Padang Tikar, sebagai informan dan narasumber yang telah bersedia meluangkan waktu membantu dalam penulisan Tugas Akhir ini.
9. Bapak Aryansyah selaku Ketua KTNA (Kontak Tani Nelayan Andalan) Kecamatan Batu Ampar, sebagai informan dan narasumber, serta memberikan motivasi dan dukungan dengan bersedia meluangkan waktu membantu dalam penulisan Tugas Akhir penulis.
10. Ibu dan Bapak Razi selaku pemilik Kedai Safira, sebagai narasumber dalam penulisan Tugas Akhir ini.
11. Ibu Nova selaku ketua PKK Kecamatan Batu Ampar, Ibu Rhani, Ibu Ambarwati, dan Ibu Ella selaku anggota PKK, sebagai Narasumber dalam penulisan Tugas Akhir ini.

12. Seluruh Dosen, serta Staff Pengajar dan Karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
13. Kedua Orangtua penulis, Anton Yapto (Bapak) dan Heri Suhana (Ibu) yang senantiasa memberikan semangat dan dukungan, serta kakak penulis, Yapfi Jecksen yang telah memberikan doa, serta dukungan yang dilimpahkan untuk membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
14. Rekan seperjuangan, khususnya Mahasiswa/i Program Studi Manajemen Tata Boga BLT A 2018, atas semua dukungan, semangat, serta kebersamaanya dalam menempuh studi di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung hingga saat ini.
15. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang turut membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini jauh dari kesempurnaan dalam memenuhi syarat ilmiah, mengingat keterbatasan kemampuan dan ilmu pengetahuan yang penulis miliki, serta keterbatasan penulis yang saat ini masih dalam tahap menuntut ilmu.

Akhir kata, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari seluruh pembaca agar penulis dapat menjadi lebih baik. Demikian penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca, dan berbagai pihak.

Bandung, Januari 2022

Penulis

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 Resep Es Rujak.....	24
TABEL 1.2 Resep Nasi Putih	25
TABEL 1.3 Resep Kembang Asam Pedas.....	26
TABEL 1.4 Resep Udang Karat.....	27
TABEL 1.5 Resep Jantung Pisang Kuah Teri.....	28
TABEL 1.6 Resep Tumis Batang Keladi	29
TABEL 1.7 Resep Kari Umbut Kelapa.....	31
TABEL 1.8 Resep Sambal Mangga	33
TABEL 1.9 Resep Ketupat Sotong.....	34
TABEL 1.10 Resep Sukun Gula	35
TABEL 1.11 Penghitungan Biaya Es Rujak.....	37
TABEL 1.12 Penghitungan Biaya Nasi Putih.....	37
TABEL 1.13 Penghitungan Biaya Kembang Asam Pedas	38
TABEL 1.14 Penghitungan Biaya Udang Karat.....	38
TABEL 1.15 Penghitungan Biaya Jantung Pisang Kuah Teri	39
TABEL 1.16 Penghitungan Biaya Tumis Batang Keladi	39
TABEL 1.17 Penghitungan Biaya Kari Umbut Kelapa	40
TABEL 1.18 Penghitungan Biaya Sambal Mangga	41
TABEL 1.19 Penghitungan Biaya Ketupat Sotong	42
TABEL 1.20 Perhitungan Biaya Sukun Gula	42

TABEL 1.21 Perhitungan <i>Selling Price</i>	43
TABEL 1.22 Kandungan Gizi Es Rujak.....	45
TABEL 1.23 Kandungan Gizi Nasi Putih.....	45
TABEL 1.24 Kandungan Gizi Kembang Asam Pedas.....	46
TABEL 1.25 Kandungan Gizi Udang Karat.....	46
TABEL 1.26 Kandungan Gizi Jantung Pisang Kuah Teri.....	47
TABEL 1.27 Kandungan Gizi Tumis Batang Keladi.....	47
TABEL 1.28 Kandungan Gizi Kari Umbut Kelapa.....	48
TABEL 1.29 Kandungan Gizi Sambal Mangga.....	48
TABEL 1.30 Kandungan Gizi Ketupat Sotong.....	49
TABEL 1.31 Kandungan Gizi Sukun Gula.....	49
TABEL 2.1 Perencanaan Latihan Produk Es Rujak.....	51
TABEL 2.2 Perencanaan Latihan Produk Nasi Putih.....	51
TABEL 2.3 Perencanaan Latihan Produk Kembang Asam Pedas.....	52
TABEL 2.4 Perencanaan Latihan Produk Udang Karat.....	52
TABEL 2.5 Perencanaan Latihan Produk Jantung Pisang Kuah Teri.....	53
TABEL 2.6 Perencanaan Latihan Produk Tumis Batang Keladi.....	53
TABEL 2.7 Perencanaan Latihan Produk Kari Umbut Kelapa.....	54
TABEL 2.8 Perencanaan Latihan Kerja Sambal Mangga.....	54
TABEL 2.9 Perencanaan Latihan Kerja Ketupat Sotong.....	55
TABEL 2.10 Perencanaan Latihan Kerja Sukun Gula.....	55
TABEL 2.11 <i>Time Table</i> Perencanaan Latihan Produk.....	56
TABEL 2.12 Daftar Kebutuhan Bahan (<i>Purchasing List</i>).....	57

TABEL 2.13 Daftar Kebutuhan Alat	59
TABEL 2.14 Pelaksanaan Latihan Produk Es Rujak.....	60
TABEL 2.15 Pelaksanaan Latihan Produk Kembang Asam Pedas.....	62
TABEL 2.16 Pelaksanaan Latihan Produk Udang Karat.....	64
TABEL 2.17 Pelaksanaan Latihan Produk Jantung Pisang Kuah Teri.....	65
TABEL 2.18 Pelaksanaan Latihan Produk Tumis Batang Keladi	67
TABEL 2.19 Pelaksanaan Latihan Produk Kari Umbut Kelapa.....	68
TABEL 2.20 Pelaksanaan Latihan Produk Sambal Mangga	70
TABEL 2.21 Pelaksanaan Latihan Produk Ketupat Sotong	72
TABEL 2.22 Pelaksanaan Latihan Produk Sukun Gula	74
TABEL 2.23 Menu Pelaksanaan Kerja di Rumah	76
TABEL 2.24 Menu Pelaksanaan Kerja Saat Sidang.....	77
TABEL 2.25 <i>Time Table</i> Pelaksanaan Kerja Pada Saat Sidang	78
TABEL 2.26 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	77
TABEL 3.1 Dokumentasi Persiapan Presentasi Produk.....	81
TABEL 3.2 Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang	83

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 Sketsa Es Rujak	10
GAMBAR 1.2 Sketsa Nasi Putih.....	11
GAMBAR 1.3 Sketsa Ikan Kembung Asam Pedas	12
GAMBAR 1.4 Sketsa Udang Karat	13
GAMBAR 1.5 Sketsa Jantung Pisang Kuah Teri	14
GAMBAR 1.6 Sketsa Tumis Batang Keladi.....	15
GAMBAR 1.7 Sketsa Kari Umbut Kelapa	17
GAMBAR 1.8 Sketsa Sambal Mangga.....	19
GAMBAR 1.9 Sketsa Ketupat Sotong.....	20
GAMBAR 1.10 Sketsa Sukun Gula.....	21

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR ISI	viii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Presentasi Makanan	6
1.2.1 Tujuan Formal	7
1.2.2 Tujuan Operasional	7
1.3 Usulan Masakan Kuliner Khas Desa Padang Tikar	8
1.3.1 Usulan Menu	8
1.3.2 Usulan Masakkan	9
1.4 Tinjauan Masakan Kuliner Khas Desa Padang Tikar	22
1.4.1 Tema Masakan Kuliner Khas Desa Padang Tikar	22
1.4.2 Usulan Resep Masakan	23
1.4.3 Recipe Costing dan Dish Costing	36

1.4.5	Daftar Nilai Nutrisi.....	44
BAB II	50
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	50
2.1	Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	50
2.1.1	Perencanaan Pelatihan Kerja dan <i>Time Table</i>	50
2.1.2	Daftar Kebutuhan Bahan	57
2.1.3	Daftar Kebutuhan Alat.....	59
2.2	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	60
2.3	Kendala dan Keberhasilan Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	75
2.4	Tabel Menu Pelaksanaan Kerja di Rumah	75
2.5	Tabel Menu Pelaksanaan Kerja Saat Sidang	77
2.6	Tabel Matriks Perencanaan Pembuatan Makanan	78
BAB III	80
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	80
3.1	Persiapan Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	80
3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	82
3.3	Evaluasi Penguji Sidang	85
BAB IV	87
KESIMPULAN DAN SARAN	87
DAFTAR PUSTAKA	93

DAFTAR PUSTAKA

- Al Birra, Fadli. (2017, Mei 12). *Mengenal Kandungan Gizi Seimbang Dalam Porsi Makan, Apa Saja?*. Retrieved from Jawa Pos: <https://jawapos.com/kesehatan/12/05/2017/mengenal-kandungan-gizi-seimbang-dalam-porsi-makan-apa-saja/> Diakses pada: 8 Oktober 2021
- Benmetan, Thomas. (2017, Januari 09). *Rijsttafel, Akulturasi Sajian Makanan Nusantara Ala Bangsawan Belanda*. Retrieved from Good News From Indonesia: <https://goodnewsfromindonesia.id/2017/01/09/rijsttafel-akulturasi-sajian-makanan-nusantara-ala-bangsawan-belanda> Diakses pada tanggal: 14 September 2021
- Hutan - Situs Berita Lingkungan*. Retrieved from Mongabay: <https://mongabay.co.id>, Diakses pada tanggal : 20 September, 2020.
- Muhammad Valdy Arief, Teuku. (2019, Februari 03). *Rijsttafel, Sajian Indonesia yang Populer di Belanda*. Retrieved from Kumparan: <https://kumparan.com/kumparannews/rijsttafel-sajian-indonesia-yang-populer-di-belanda-1549152930468733178> Diakses pada tanggal: 14 September, 2021.
- Pulau Kalimantan – Jelajah Keindahan Pulau Kalimantan*. Retrieved from Getborneo: <https://getborneo.com/tentang-pulau-kalimantan/> Diakses pada tanggal: 6 September 2021

- RealFood (2020, Desember 15). *7 Kandungan Gizi Penting yang Wajib Ada dalam Makanan Sehat*. Retrieved from RealFood: <https://realfood.co.id/artikel/pengertian-makanan-sehat-dan-bergizi-serta-contohnya> Diakses pada tanggal: 8 Oktober, 2021.
- Resep – Buku Bebas*. Retrieved from Wiki Buku: <https://id.wikibooks.org/wiki/Resep> Diakses pada tanggal: 8 Oktober 2021
- Rosidi, Ahmad (2020, Juni 05). *Manfaat Lompong Talas Dan Kandungan Nutrisinya*. Retrieved from Pelita Banten: <https://pelitabanten.com/57973/2020/06/05/manfaat-lompong-talas-dan-kandungan-nutrisinya/> Diakses pada tanggal: 8 Oktober, 2021.
- Sejarah – Pemerintah Kota Pontianak*. Retrieved from Pontianak Kota: <https://pontianakkota.go.id/tentang/sejarah> Diakses pada tanggal: 21 September, 2021.
- Sinaga, Deddy. (2017, Maret 21). *Lompong, Si Batang Talas yang Penuh Manfaat*. Retrieved from CNN Indonesia: <https://cnnindonesia.com/edukasi/20170320153313-445-201463/lompong-si-batang-talas-yang-penuh-manfaat> Diakses pada tanggal: 8 Oktober 2021
- West & Central Kalimantan – Indonesia’s Most Authentic Island*. Retrieved from Travel To Kalimantan: <https://traveltokalimantan.com/pontianak-culinary-city-of-kalimantan/> Diakses pada tanggal: 6 September, 2021.

Wisata Mangrove – Divisi Pengembangan Portal Online Kepariwisataaan Indonesia.

Retrieved from GPS Wisata Indonesia:

<https://gpswisataindonesia.info/category/wisata-mangrove/> Diakses pada tanggal: 7

September 2021