

**RIJSTAFFEL KULINER KHAS BALIKPAPAN**

**TUGAS AKHIR**

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



**OLEH:**

**DANDI DARAJAT RACHMAT**

**Nomor Induk : 201722297**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA BOGA  
JURUSAN HOSPITALITI**

**SEKOLAH TINGGI PARWISATA  
NHI BANDUNG  
2022**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

RISJTAFEL KULINER KHAS BALIKPAPAN

NAMA : DANDI DARAJAT RACHMAT  
NIM : 201722297  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



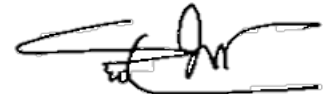
Nur Komariah, S.Sos., MM.  
NIP 19660606 199303 2 001

Penguji I,



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

Penguji II,



Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.  
NIP 19600105 199203 1 001

Bandung, 24 Mei 2022

Mengetahui,

Kabag. 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 dibawah ini, saya:

Nama : DANDI DARAJAT RACHMAT  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG 11 AGUSTUS 1995  
NIM : 201722295  
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini Saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul:  
“RISJTAFEL KULINER KHAS BALIKPAPAN”  
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 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 ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran 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.
- Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 28 maret 2022

Yang membuat pernyataan,



Dandi Darajat Rachmart  
Nomor Induk: 201722297

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala keanugerahan rahmat-nya dan orang tua penulis yang telah mendukung, membantu, dan mendoakan penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul

### **“RISJTAFFEL KULINER KHAS BALIKPAPAN”**

Penyusunan dari Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan akademis untuk menyelesaikan program studi diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung program studi Manajemen Tata Boga.

Dalam penyusunan Tugas Akhir penulis menghadapi beberapa rintangan dan tantangan dan penulis menyadari banyak pihak yang memberikan bantuan kepada penulis. Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos, MM., selaku 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. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Rusna Purnama, SE., MM selaku pembimbing I yang telah memberikan waktu, saran dan ilmunya dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Ibu Nur Komariah, S.Sos., M.Pd selaku Pembimbing II yang telah membimbing penulis, memberikan arahan dan saran kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

7. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP.,MM.Par. selaku penguji I yang telah berkenan meluangkan waktu dan memberikan saran kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas akhir
8. Bapak Dr Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc. selaku penguji II yang telah berkenan meluangkan waktu dan memberikan saran kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas akhir
9. Seluruh Dosen pengajar dan Staff dari program studi Manajemen Tata Boga.
10. Seluruh teman dari program studi Manajemen Tata Boga yang telah membantu dan mendukung penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Bandung, Januari 2021

Dandi Darajat Rachmat

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	2
1.3 Usulan Makanan .....	7
1.4 Tinjauan Masakan .....	7
1.4.1 Tema Masakan .....	7
1.4.2 Standar Resep .....	7
1.4.3 <i>Recipe Costing</i> Dan <i>Dish Costing</i> .....	21
1.4.4 <i>Nutrition Value</i> .....	27
<b>BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI MAKANAN .....</b>	<b>33</b>
2.1 Perencanaan Proses Supervised Practice .....	33
2.1.1 Rencana Kerja .....	33
2.1.2 Tabel Waktu .....	38
2.1.2 Matriks Perencanaan Pembuatan Makanan .....	39

2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat Kerja .....	41
2.1.5 Pelaksanaan Latihan Kerja .....	42
2.1.6 <i>Purchasing List</i> .....	53
<b>BAB III RENCANA PEMASARAN .....</b>	<b>56</b>
3.1 Proses Kegiatan Presentasi Produk .....	56
3.2 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk .....	60
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>61</b>
4.1 Kesimpulan .....	61
4.2 Saran .....	61
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>62</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>63</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1.1</b> Resep Es Kelapa Muda .....	8
<b>Tabel 1.2</b> Resep Ote-Ote Sambal Kacang.....	9
<b>Tabel 1.3</b> Resep Kepiting Saus Asam Pedas.....	16
<b>Tabel 2.1</b> Rencana Kerja Es Kelapa .....	33
<b>Tabel 2.2</b> Rencana Kerja Ote – Ote Sambal Kacang.....	33
<b>Tabel 2.3</b> Waktu Pelaksanaan Kegiatan .....	38
<b>Tabel 2.4</b> Matriks Perencanaan Pembuatan Makanan.....	40
<b>Tabel 2.5</b> Daftar Alat Kerja.....	41
<b>Tabel 2.6</b> Pelaksanaan Latihan Kerja Es Kelapa Muda.....	42
<b>Tabel 2.7</b> Pelaksanaan Latihan Kerja Ote – Ote Sambal Kacang .....	43



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1.1</b> Es Kelapa Muda .....	8
<b>Gambar 1.2</b> Ote – Ote Sambal Kacang.....	10
<b>Gambar 1.3</b> Mantau Daging Sapi Lada Hitam.....	12
<b>Gambar 1.4</b> Nasi Bakar Seafood .....	14
<b>Gambar 1.5</b> Gangan Manok .....	16
<b>Gambar 1.6</b> Kepiting Saus Asam Pedas .....	17
<b>Gambar 1.7</b> Mie Hijau Sepingan.....	19
<b>Gambar 1.8</b> Pisang Gapit .....	21

## DAFTAR PUSTAKA

Akhmad, Dias. 2019. *Job Description* Lengkap di Restoran. Yogyakarta: Restofocus <https://www.restofocus.com/2015/11/pengertian-dan-fungsi-mise-en-place.html>. Diakses pada tanggal 21 januari 2021, pukul 17.00.

Setyanti, C. A. (2015, Agustus 28). Kuliner Kalimantan, Sudah Kurang Populer Kini Nyaris Punah. Dipetik Maret 2019, dari CNN Indonesia: <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20150828123631-262-75128/kulinerkalimantan-sudah-kurang-populer-kini-nyaris-punah> Arman, Diakses pada tanggal 15 september 2021, pukul 18.30

Kanal informasi. 2019. Pengertian Kuliner <https://www.kanalinfo.web.id/pengertian-kuliner> diakses pada tanggal 16 september 2021, pukul 13.00.

Kota Balikpapan, dari Wikipedia: [https://id.wikipedia.org/wiki/Kota\\_Balikpapan](https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Balikpapan) diakses pada tgl 14 september 2021, pukul 16.00.

Rijsttafel pengertian, dari Wikipedia web site: <https://id.wikipedia.org/wiki/Rijsttafel> diakses pada tgl 20 oktober 2021, pukul 17.00

Daftar gizi sumber myfitnesspal <https://www.myfitnesspal.com/> diakses pada tgl 22 oktober 2021, pukul 17.00

Menu kuliner khas Balikpapan <https://kaltim.idntimes.com/food/dining-guide/seo-intern/10-makanan-khas-balikpapan-dengan-rasa-nagih-kalian-wajib-cobabr> diakses pada tgl 22 oktober 2021 pukul 18.00

Resep olahan kuliner khas Balikpapan : <https://kulinerkota.com/makanan-khas-balikpapan/> diakses pada tgl 19 september 2021, pukul 20.00