

MENYAJIKAN KULINER KOTA TANGERANG, BANTEN

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Tugas Akhir

Program Diploma III Manajemen Tata Boga

Tahun Akademik 2021/2022



Oleh:

NABIL ZUMAR

Nomor Induk: 201923508

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

POLITEKNIK PARIWISATA

JURUSAN HOSPITALITI

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

"MENYAJIKAN KULINER KOTA TANGERANG, BANTEN"

NAMA : Nabil Zumar
NIM : 201923508
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



Christian Helmy Rumayar, S.Sos., M.M.Par
NIP. 19691228 200212 1 001

Pembimbing Pendamping,



Mochamad Nurrochman, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19630302 199503 1 001

Bandung, 21 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.

NIP. 19730723 199503 2 001

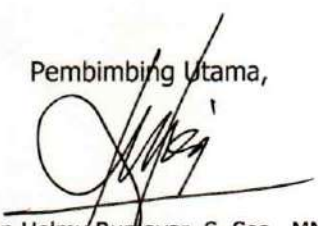
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

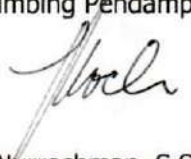
MENYAJIKAN KULINER KOTA TANGERANG, BANTEN

NAMA : Nabil Zumar
NIM : 201923508
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

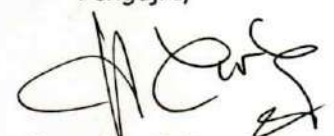
Pembimbing Utama,


Christian Helmy Rurhayar, S. Sos., MM.Par.
NIP.19691228 200212 1 001


Pembimbing Pendamping,


Mochamad Nurrochman, S.Sos., M.Pd.
NIP.19630302 199503 1 001

Penguji I,


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

Penguji II,


Irma Citra Resmi, SST.Par., MM.Par.
NIP.19811110 201101 2 007

Bandung, 26 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. Umni Kalsum, MM. Par., CHRMP.
NIP. 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 : NABIL ZUMAR
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG/18-12-2000
NIM : 201923508
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: "MENYAJIKAN KULINER KOTA TANGERANG, BANTEN" 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek 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/Proyek 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 23-06-2022

Yang membuat pernyataan,



Nabil Zumar

KATA PENGANTAR

Pertama tama Puji dan Syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan YME karena telah memberikan berkatnya, dan tidak melupakan juga kepada keluarga dan orang tua penulis, Ibu Anita Susanti yang selalu mendukung dan mendampingi baik secara materi ataupun doa sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “MENYAJIKAN KULINER KOTA TANGERANG, BANTEN”

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi penulis untuk dapat mengikuti ujian siding Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, Penulis menyadari bahwa Karya tulis ini tidak akan tersusun tanpa bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih terutama kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom. S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu ER. Ummi Kalsum, Dr., MM.Par., CHM. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Ibu Lien Maulina, Dr., M.Pd., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti
4. Bapak R.Sondjana Ali Suganda, S.Sos.,Par. Selaku Ketua Program Studi Jurusan Manajemen Tata Boga
5. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos., M.M.Par Selaku Pembimbing I yang telah memberikan saran dalam membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Mochamad Nurrochman, S.Sos., M.Pd. selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan saran dan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Karyawan dan Staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata Bandung.
8. Keluarga yang penulis sangat kasihi yang memberikan dukungannya tanpa henti baik segi materil maupun nonmateril kepada penulis.
9. Teman- teman kelas MTB 6A atas waktu yang luar biasa selama 3 tahun ini.
10. Seluruh Pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu,yang turut membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.

Dengan Segala Kerendahan Hati, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini Masih jauh dari Kata sempurna dan masih memiliki kekurangan, baik didalam data ataupun isinya. Maka dari itu penulis berharap diberikan keritik dan saran yang dapat membantu dan membangun.

Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri dan bagi para pembaca masyarakat umum lainnya.

Bandung, April 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang Presentasi Makanan	1
2. Tujuan pembuatan Masakan Khas Tangerang	4
2.1. Tujuan Formal:.....	4
2.2. Tujuan Operasional:.....	4
3. Usulan dan Validasi Masakan Kuliner Khas Tangerang.....	5
3.1. Nasi Daun Jeruk.....	8
3.2. Laksa Tangerang	9
3.3. Bebek Sate.....	10
3.4. Sambal Godok	10
3.5. Gecom.....	11
3.6. Bir Pletok	12
3.7. Kue Apem	13
4. Tinjauan Masakan	14
4.1 Tema Masakan	14
4.2 Standar Resep.....	14
BAB II.....	49
1. Perencanaan Pelaksanaan Pra Kegiatan Presentasi Produk.....	49
1.1. <i>Working Plan</i>	49
2. <i>Time Table</i>	57
3. Daftar Kebutuhan Bahan dan Alat	59
3.1. Daftar Kebutuhan Bahan.....	59
A. Kendala Dalam Pelatihan Masak	76

BAB III.....	78
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	78
1. Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	78
2. Proses kegiatan Presentasi Produk	80
BAB IV.....	86
KESIMPULAN DAN SARAN.....	86
A. Kesimpulan.....	86
B. Saran	87
DAFTAR PUSTAKA.....	89

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Resep Nasi Daun Jeruk.....	15
Tabel 1.2 Resep Laksa Tangerang.....	16
Tabel 1.3 Resep Bebek Sate.....	19
Tabel 1.4 Resep Sambal Godok.....	22
Tabel 1.5 Resep Gecom.....	24
Tabel 1.6 Resep Bir Pletok.....	26
Tabel 1.7 Resep Kue Apem.....	28
Tabel 1.8 Recipe Costing Nasi Daun Jeruk.....	31
Tabel 1.9 Recipe Costing Laksa Tangerang.....	32
Tabel 1.10 Recipe Costing Bebek Sate.....	34
Tabel 1.11 Recipe Costing Sambal Godok.....	35
Tabel 1.12 Recipe Costing Gecom.....	36
Tabel 1.13 Recipe Costing Bir Pletok.....	37
Tabel 1.14 Recipe Costing Kue Apem.....	38
Tabel 1.15 Recipe Costing Paket 1 Set Menu.....	39
Tabel 1.16 Nilai Gizi Nasi Daun Jeruk.....	41
Tabel 1.17 Nilai Gizi Laksa Tangerang.....	42
Tabel 1.18 Nilai Gizi Bebek Sate.....	44
Tabel 1.19 Nilai Gizi Sambal Godok.....	45
Tabel 1.20 Nilai Gizi Gecom.....	46
Tabel 1.21 Nilai Gizi Bir Pletok.....	47

Tabel 1.22 Nilai Gizi Kue Apem.....	48
Tabel 2.1 Working Plan Nasi Daun Jeruk.....	50
Tabel 2.2 Working Plan Laksa Tangerang.....	50
Tabel 2.3 Working Plan Bebek Sate.....	52
Tabel 2.4 Working Plan Sambal Godok.....	53
Tabel 2.5 Working Plan Gecom.....	54
Tabel 2.6 Working Plan Bir Pletok.....	55
Tabel 2.7 Working Plan Kue Apem.....	56
Tabel 2.8 Time Table.....	58
Tabel 2.9 Daftar Kebutuhan Bahan.....	59
Tabel 2.10 Daftar Kebutuhan Peralatan.....	62
Tabel 2.11 Pembuatan Nasi Daun Jeruk.....	64
Tabel 2.12 Pembuatan Laksa Tangerang.....	65
Tabel 2.13 Pembuatan Bebek Sate.....	67
Tabel 2.14 Pembuatan Sambal Godok.....	69
Tabel 2.15 Pembuatan Gecom.....	71
Tabel 2.16 Pembuatan Bir Pletok.....	73
Tabel 2.17 Pembuatan Kue Apem.....	74
Tabel 3.1 Dokumentasi Kegiatan.....	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.0 Wawancara.....	5
Gambar 1.1 Sketsa Nasi Daun Jeruk.....	8
Gambar 1.2 Sketsa Laksa Tangerang.....	9
Gambar 1.3 Sketsa Bebek Sate.....	10
Gambar 1.4 Sketsa Sambal Gedok.....	10
Gambar 1.5 Sketsa Gecom.....	11
Gambar 1.6 Sketsa Bir Pletok.....	12
Gambar 1.7 Sketsa Kue Apem.....	13

DAFTAR PUSTAKA

- (n.d.). Retrieved from Biro Pemkesra Provinsi Banten:
<https://biropemkesra.bantenprov.go.id/profil-kota-tangerang>
- (2022, 03 29). Retrieved from Wikipedia:
https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Tangerang#Wisata_kuliner
- Abdulsalam, A. (2022, januari 26). *ayobandung.com*. Retrieved from www.ayobandung.com: <https://www.ayobandung.com/netizen/pr-792455374/sejarah-bir-pletok-minuman-tradisional-khas-betawi-adaptasi-wine-tanpa-alkohol#:~:text=Kilas%20sejarah%20bir%20pletok,bir%20atau%20wine%20saat%20berpesta>.
- Aeni, S. N. (2021, 12 28). *dkatadata.co.id*. Retrieved from lifestyle:
<https://katadata.co.id/sitinuraeni/berita/61cacc3e3476f/fungsi-protein-bagi-tubuh-lengkap-dengan-jenis-jenisnya#:~:text=Protein%20merupakan%20senyawa%20penting%20yang,kekebalan%20tubuh%2C%20dan%20lain%20sebagainya.&text=Salah%20satu%20fungsi%20protein%20a>
- Aeni, S. N. (2022, 1 7). *dkatadata.co.id*. Retrieved from Lifestyle:
<https://katadata.co.id/sitinuraeni/berita/61d7efc43f99c/fungsi-karbohidrat-bagi-tubuh-beserta-jenis-jenisnya#:~:text=Karbohidrat%20merupakan%20nutrisi%20yang%20dibutuhkan,fungsi%20otak%2C%20dan%20lain%20sebagainya>.
- Aeni, S. N. (2022, 1 7). *Dkatadata.co.id*. Retrieved from Lifestyle:
<https://katadata.co.id/sitinuraeni/berita/61d7a8faef2ad/fungsi-lemak-yang-penting-bagi-tubuh-bisa-menghasilkan-energi#:~:text=dilindungi%20Undang%2Dundang,-,Fungsi%20Lemak%20yang%20Penting%20Bagi%20Tubuh%2C%20Bisa%20Menghasilkan%20Energi,dan%20beragam%20f>
- Agustin, D. S. (2022, 6 5). *Kementrian kesehatan republik indonesia*. Retrieved from Alodokter: <https://www.alodokter.com/kalori-kunci-berat-badan-sehat#:~:text=Kalori%20yang%20diperoleh%20dari%20makanan,disimpan%20dalam%20tubuh%20sebagai%20lemak>.
- Badan POM*. (2014, 6 4). Retrieved from klub pompi:
<https://klubpompi.pom.go.id/article/sodium-antara-manfaat->

- Kreasi masakan*. (2020, oktober 16). Retrieved from www.Kreasimasakan.com:
<https://kreasimasakan.com/aneka/444-resep-sambal-godok-yang-lezat/>
- merdeka.com*. (2015, Agustus 17). Retrieved from www.merdeka.com:
<https://www.merdeka.com/gaya/rijsttafel-kuliner-indonesia-belanda-yang-terlupakan.html>
- Nissa, A. K. (2021, 9 7). *Ponorogoterkini*. Retrieved from ponorogoterkini.com:
<https://ponorogoterkini.pikiran-rakyat.com/lifestyle/pr-1802543376/sejarah-nasi-menjadi-makanan-pokok-orang-indonesia-dibawa-masuk-pedagang-india#:~:text=Padi%20pertama%20kali%20masuk%20ke,Asia%20sekitar%201500%20Sebelum%20Masehi.&text=Selama%20masa%20pro>
- nurdin. (2017, November 5). *Nurdin*. Retrieved from www.Pemasaranpariwisata.com:
<https://pemasaranpariwisata.com/2017/11/05/wisata-pariwisata-kepariwisataan/>
- Nurdin. (2017, november 05). *Nurdin*. Retrieved from www.pemasaranpariwisata.com:
<https://pemasaranpariwisata.com/2017/11/05/wisata-pariwisata-kepariwisataan/>
- Okenom*. (2021, Febuari 17). Retrieved from www.okenom.com:
<https://okemom.com/fauziah/o53k10m/esepe-sate-bebek-khas-banten-yang-lezat>
- Pertiwi, A. (2021, Juli 07). *the asianparent*. Retrieved from www.id.theasianparent.com: <https://id.theasianparent.com/kue-apem-cirebon#:~:text=Konon%2C%20tradisi%20Ngapem%20dimulai%20oleh,menitipkan%20kaum%20fakir%20dan%20masjid>.
- Pranita, E. (2021, 11 4). *Kompas*. Retrieved from Kompas.com:
<https://www.kompas.com/sains/read/2021/11/04/203000523/ketahui-manfaat-gula-dan-batasan-konsumsi-gula-harian?page=all#:~:text=Tanpa%20gula%2C%20organ%20di%20dalam,lamban%20dalam%20berpikir%20dan%20konsentrasi>.
- Rohmitriasih, M. (2019, oktober 04). *Fimela*. Retrieved from www.Fimela.com:
<https://www.fimela.com/lifestyle/read/4078611/mengenal-mie-laksa-khas-tangerang-dan-sejarahny>

Sukabumi update.com. (2021, May 30). Retrieved from
www.sukabumiupdate.com:
<https://sukabumiupdate.com/posts/85995/sejarah-sambal-dalam-tradisi-nusantara-jauh-sebelum-portugis-datang-bawa-cabai>

TERPADU, W. (2019, 12 26). Retrieved from Kantor Bupati Tangerang:
<https://tangerangkab.go.id/sekilas-tangerang/show/175#:~:text=Secara%20geografis%2C%20letak%20Kabupaten%20Tangerang,106%20'43%20Bujur%20Timur%E2%80%8B>.

Untuk Indonesia. (2020, Oktober 5). Retrieved from www.Tagar.id:
<https://www.tagar.id/resep-laksa-kuliner-khas-tangerang-yang-melegenda>

Wikipedia. (2021, November 1). Retrieved from id.Wikipedia.org:
https://id.wikipedia.org/wiki/Bir_pletok

<https://www.fatsecret.co.id/> Diakses pada 09 Maret 2022

<https://www.myfitnesspal.com/> Diakses pada 09 Maret 2022