

SAJIAN KULINER TRADISIONAL

KOTA SERANG, BANTEN

Tugas Akhir diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

ALENA EVANGELINA

Nomor Induk : 201923744

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

TAHUN 2023

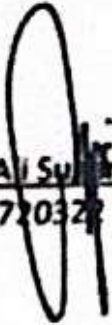
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

"SAJIAN KULINER TRADISIONAL KOTA SERANG, BANTEN"

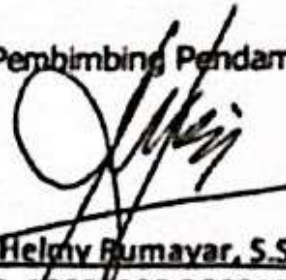
NAMA : ALENA EVANGELINA
NIM : 201923744
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



R. Sondjana Ali Sulandra S.Sos., M.M.Par.
NIP.19770327 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, Januari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.
NIP. 19740714 200605 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

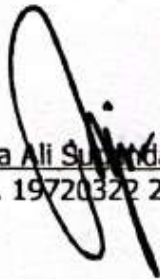
"SAJIAN KULINER TRADISIONAL KOTA SERANG, BANTEN"

NAMA : ALENA EVANGELINA

NIM : 201923744

PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



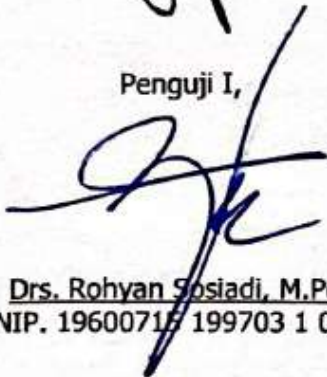
R. Sondjana Ali Sumanda, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19720322 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.
NIP. 19600711 199703 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 20 Februari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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 : Alena Evangelina
Tempat/Tanggal Lahir : Semarang/ 6 September 2001
NIM : 201923744
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

“SAJIAN KULINER TRADISIONAL KOTA SERANG, 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, 20 Februari 2023

Yang membuat pernyataan,


Alena Evangelina

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN MAHASISWA	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
KATA PENGANTAR	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Presentasi Makanan.....	5
1.3 Usulan Produk Penelitian	5
1.4 Tinjauan Masakan Kuliner Khas Kota Serang	17
1.4.1 Tema Masakan.....	17
1.4.2 Resep Usulan	19
1.4.3 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i>	28
1.4.4 <i>Selling Price</i>	29
1.4.5 Tabel Daftar Nilai Nutrisi Produk	37
1.5 Lokasi dan Waktu Latihan Uji Coba Produk dan Presentasi Produk	43
1.5.1 Lokasi Penelitian.....	43
1.5.2 Waktu Penelitian	44
BAB II PELAKSANAAN PRA KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	45

2.1. Perencanaan Pelaksanaan Pra Kegiatan Presentasi Produk.....	45
2.1.1. <i>Working Plan</i>	45
2.1.2. <i>Time Table</i>	47
2.1.3. Daftar Kebutuhan Bahan	50
2.1.4. Daftar Kebutuhan <i>Equipment</i> dan <i>Utensils</i>	51
2.2. Pelaksanaan Uji Coba Produk.....	53
2.3. Kendala dan Solusi Pelaksanaan Uji Coba Produk.....	70
2.4. Perencanaan Produk Makanan	71
2.5. Matriks Perencanaan Produk Makanan.....	73
 BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	 75
3.1 Persiapan / Mise en Place Pelaksanaan Presentasi Produk	75
3.2 Proses Kegiatan Presentasi Produk	78
3.3 Evaluasi Tim Penguji	82
 BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	 83
4.1. Kesimpulan	83
4.2. Saran.....	83
 DAFTAR PUSTAKA	 85

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
GAMBAR 1.1 Sketsa Pais Burih Hayam	9
GAMBAR 1.2 Sketsa Nasi Bakar Sumsum.....	10
GAMBAR 1.3 Sketsa Rabeg.....	11
GAMBAR 1.4 Sketsa Pecak Bandeng	12
GAMBAR 1.5 Sketsa Gerem Asem	13
GAMBAR 1.6 Sketsa Sambel Buroq.....	14
GAMBAR 1.7 Sketsa Sup Ikan	15
GAMBAR 1.8 Sketsa Emping	16
GAMBAR 1.9 Sketsa Es Sekemu.....	17
GAMBAR 1.10 Sketsa Meja Hidangan	18

DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL 1.1 Matriks Usulan Menu.....	8
TABEL 1.2 Resep Usulan Pais Burih Hayam	19
TABEL 1.3 Resep Usulan Pais Burih Hayam (Lanjutan).....	20
TABEL 1.4 Resep Usulan Nasi Bakar Sumsum.....	21
TABEL 1.5 Resep Usulan Rabeg.....	22
TABEL 1.6 Resep Usulan Rabeg (Lanjutan).....	23
TABEL 1.7 Resep Usulan Pecak Bandeng	23
TABEL 1.8 Resep Usulan Gerem Asem.....	24
TABEL 1.9 Resep Usulan Sup Ikan	25
TABEL 1.10 Resep Usulan Sambal Buroq.....	26
TABEL 1.11 Resep Usulan Emping	27
TABEL 1.12 Resep Usulan Es Sekemu.....	27
TABEL 1.13 Resep Usulan Es Sekemu (Lanjutan).....	28
TABEL 1.14 <i>Recipe Costing</i> Pais Burih Hayam	30
TABEL 1.15 <i>Recipe Costing</i> Nasi Bakar Sumsum.....	31
TABEL 1.16 <i>Recipe Costing</i> Rabeg	32
TABEL 1.17 <i>Recipe Costing</i> Pecak Bandeng.....	33
TABEL 1.18 <i>Recipe Costing</i> Gerem Asem	34
TABEL 1.19 <i>Recipe Costing</i> Sup Ikan	35
TABEL 1.20 <i>Recipe Costing</i> Sambal Buroq	36
TABEL 1.21 <i>Recipe Costing</i> Emping.....	36
TABEL 1.22 <i>Recipe Costing</i> Es Sekemu.....	37
TABEL 1.23 Kandungan Nutrisi Pais Burih Hayam.....	38
TABEL 1.24 Kandungan Nutrisi Nasi Bakar Sumsum	39
TABEL 1.25 Kandungan Nutrisi Rabeg	40
TABEL 1.26 Kandungan Nutrisi Pecak Bandeng.....	41
TABEL 1.27 Kandungan Nutrisi Gerem Asem	41
TABEL 1.28 Kandungan Nutrisi Sup Ikan	42

TABEL 1.29 Kandungan Nutrisi Sambal Buroq	42
TABEL 1.30 Kandungan Nutrisi Emping.....	43
TABEL 1.31 Kandungan Nutrisi Es Sekemu	43
TABEL 2.1 Perencanaan Kerja Presentasi Produk	46
TABEL 2.2 Perencanaan Kerja Presentasi Produk (Lanjutan)	47
TABEL 2.3 <i>Time Table</i> Uji Coba Produk.....	46
TABEL 2.4 <i>Time Table</i> Perencanaan Presentasi Produk (H-1 Sidang)....	49
TABEL 2.5 <i>Time Table</i> Perencanaan Presentasi Produk (Hari-H Sidang)49	
TABEL 2.6 Daftar Kebutuhan Bahan.....	50
TABEL 2.7 Daftar Kebutuhan Bahan (Lanjutan)	51
TABEL 2.8 Daftar Kebutuhan <i>Equipment</i> dan <i>Utensils</i>	52
TABEL 2.9 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Pais Burih	53
TABEL 2.10 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Pais Burih	54
TABEL 2.11 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Nasi Bakar Sumsum	55
TABEL 2.12 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Nasi Bakar Sumsum (Lanjutan) 56	
TABEL 2.13 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Nasi Bakar Sumsum (Lanjutan) 57	
TABEL 2.14 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Rabeg.....	58
TABEL 2.15 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Rabeg (Lanjutan)	59
TABEL 2.16 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Pecak Bandeng	60
TABEL 2.17 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Pecak Bandeng (Lanjutan)61	
TABEL 2.18 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Gerem Asem.....	61
TABEL 2.19 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Gerem Asem (Lanjutan)..	62
TABEL 2.20 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Gerem Asem (Lanjutan)..	63
TABEL 2.21 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Sup Ikan.....	64
TABEL 2.22 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Sup Ikan (Lanjutan).....	65
TABEL 2.23 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Sup Ikan (Lanjutan).....	66
TABEL 2.24 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Sambal Buroq	67
TABEL 2.25 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Sambal Buroq (Lanjutan) 68	
TABEL 2.26 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Es Sekemu	69
TABEL 2.27 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Es Sekemu (Lanjutan)	70
TABEL 2.28 Perencanaan Produk Yang Dilakukan di Rumah	72

TABEL 2.29 Perencanaan Produk Yang Dilakukan di Kampus	72
TABEL 2.30 Matriks Perencanaan Produk Makanan.....	73
TABEL 2.31 Matriks Perencanaan Produk Makanan (Lanjutan).....	74
TABEL 3.1 Dokumentasi Kegiatan	80

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur senantiasa penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan kesehatan serta nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan pembuatan Tugas Akhir dengan judul “SAJIAN KULINER TRADISIONAL KOTA SERANG, BANTEN“ tepat pada waktunya.

Penulisan Tugas Akhir ini mempunyai tujuan untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan pada Program Studi D3 Perhotelan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini dapat terselesaikan karena dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, yang mendorong semangat penulis sehingga tugas akhir ini terwujud. Tugas akhir ini tidak akan terwujud tanpa bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada

1. Orang tua dan saudara kandung penulis yang telah memberikan dukungan moral dan juga dukung materi selama proses penyelesaian tugas akhir ini.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltoem, S.Sos.,M.Sc selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. E. R. Ummi Kalsum, MM.Par.,CHM.,CHRMP selaku Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama
4. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

6. Alm. Bapak Mochamad Nurrochman, S.Sos., M.Pd. dan digantikan oleh Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku pembimbing utama yang telah membimbing serta memberikan saran dan arahan dalam proses penyelesaian Tugas Akhir ini.
7. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par. selaku pembimbing pendamping yang telah membimbing serta memberikan saran dan arahan dalam proses penyelesaian Tugas Akhir ini.
8. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Serta keluarga, teman – teman dan seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu atas segala bimbingan dan bantuannya yang telah diberikan kepada penulis selama proses pengerjaan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, baik dari segi penulisan maupun dari segi isi tugas akhir. Oleh karena itu, segala kritik dan saran yang membangun akan sangat diterima dan diapresiasi agar penulis dapat menjadi lebih baik kedepannya.

Demikian yang dapat penulis sampaikan semoga dengan adanya tugas akhir ini bisa bermanfaat bagi semua pihak.

Bandung, Februari 2023

Alena Evangelina

DAFTAR PUSTAKA

- Adiakurnia, M. I. (2017). *Asal-usul Pepes, Salah-satu Makanan Kesukaan Obama*. Kompas.
- Agus Heryana, R. A. (2022). Gerem Asem : Kuliner Cita Rasa Pesisir Banten. *Badan Riset dan Inovasi Nasional*, 20.
- Agus Heryana, R. A. (2022). Gerem Asem : Kuliner Cita Rasa Pesisir Banten. *Pangadereng: Jurnal Hasil Penelitian Ilmu Sosial dan Humaniora Vo;.8 No.1*, 26-27.
- Amirotul, A. (2017, Agustus 18). *Budaya Indonesia*. Retrieved from budaya-indonesia.org: <https://budaya-indonesia.org/Es-Sekemu>
- Asror, D. P. (2021, Januari 26). *Ketik Unpad*. Retrieved from ketik.unpad.ac.id: <https://ketik.unpad.ac.id/posts/1927/sejarah-budaya-lalapan-dalam-masyarakat-sunda>
- Badan Pemeriksa Keuangan Republik Indonesia. (n.d.). *BPK Perwakilan Provinsi Banten*. Retrieved from banten.bpk.go.id: <https://banten.bpk.go.id/pemerintah-daerah/provinsi-banten-2/>
- Darisandi, R. (2014, April 16). *Budaya indonesia*. Retrieved from budaya-indonesia.org: <https://budaya-indonesia.org/Emping-Melinjo-Banten>
- Endeus.tv. (2022, Februari 20). Endeus.tv. Retrieved from [Endeus.tv](https://endeus.tv): <https://endeus.tv/amp/resep/gerem-aseam-ayam-khas-banten-bisa-manjain-lidah>
- Jurnal Entrepreneur. (n.d.). *Jurnal Entrepreneur*. Retrieved from [jurnal.id](https://www.jurnal.id): <https://www.jurnal.id/id/blog/cara-menghitung-variable-costing-pada-usaha-adalah-berikut/#:~:text=Pengertian%20costing%20dalam%20akuntansi%20adalah,tetap%20dari%20setiap%20langkah%20produksi>.
- Kautsar, M. A. (2018). *Food Tourism Rises as New Trend in Travel*. Jakarta: The Jakarta Post.
- Kirana, Feby Anindya. (2021) Resep Nasi Bakar Sumsum khas Banten. Diakses 20 Februari 2022 dari <https://www.fimela.com/amp/4651775/resep-nasi-bakar-sumsum-khas-banten>
- Kirana, Feby Anindya. (2022) Resep Pecak Bandeng khas Banten. Diakses 20 Februari 2022 dari <https://www.fimela.com/amp/4884720/resep-pecak-bandeng-khas-banten>
- Kirana, Feby Anindya. (2021) Resep Sambal Buroq khas Banten. Diakses 20 Februari 2022 dari <https://sajiansedap.grid.id/amp/10739923/es-sekemu>

- M. Alie Humaaedi, S. S. (2021). *Pemajuan Budaya Kuliner Tradisional Indonesia Hibriditas dalam Koding*. Jakarta: LIPI Press.
- Mejelis Adat Budaya Melayu. (2019, Juni 5). *mabmonline*. Retrieved from [mabmonline.org: http://mabmonline.org/kepercayaan-masyarakat-sambas-terhadap-kue-pasung/](http://mabmonline.org/kepercayaan-masyarakat-sambas-terhadap-kue-pasung/)
- Panji. (2019) Resep Rabeg Kambing, Berkenalan dengan Kuliner Khas Banten. Diakses 20 Februari 2022 dari <https://www.masakapahariini.com/resep/resep-rabeg-kambing/amp/>
- Pratomo, M. A. (2021). *Kilas Sejarah Nasi Bakar Sumsu Serang*. Ketik News.
- Rafikasari, Diana. (2019) Tips Bikin Sup Ikan Kuwe yang Enggak Pake Lama. Diakses 20 Februari 2022 dari <https://lifestyle.sindonews.com/berita/1374377/185/tips-bikin-sup-ikan-kuwe-yang-enggak-pake-lama?showpage=all>
- Retno. (2013) Es Sekemu. Diakses 20 Februari 2022 dari <https://sajiansedap.grid.id/amp/10739923/es-sekemu>
- Roswaty, A. (2010). *Lauk Bumbu Pecak & Pecel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sendari, A. A. (2019, Agustus 16). *Liputan6*. Retrieved from [hot.liputan6.com: https://hot.liputan6.com/read/4039140/6-makanan-khas-provinsi-banten-kaya-cita-rasa-unik](https://hot.liputan6.com/read/4039140/6-makanan-khas-provinsi-banten-kaya-cita-rasa-unik)
- Seriawan, A. (2020, November 26). *Portal Informasi Indonesia*. Retrieved from [Indonesia.go.id: https://indonesia.go.id/kategori/pariwisata/2194/rabeg-masakan-kesukaan-sultan-banten?lang=1](https://indonesia.go.id/kategori/pariwisata/2194/rabeg-masakan-kesukaan-sultan-banten?lang=1)
- Setiawati, O. W. (2017). *RM Taman Taktakan: Segarnya Sup Ikan Kuwe dan Tempe Penyet yang Menyengat*. Detik Food.
- Setyorini, T. (2015, Agustus 17). *merdeka.com*. Retrieved from [merdeka.com: https://www.merdeka.com/gaya/rijsttafel-kuliner-indonesia-belanda-yang-terlupakan.html](https://www.merdeka.com/gaya/rijsttafel-kuliner-indonesia-belanda-yang-terlupakan.html)
- Siber News. (2022). *Kuniler Gerem-Asem Sangat Diminati di banten*. Siber News.
- Sumantri, Asep. (2022) Resep Membuat Pais Burih, Makanan Khas dari Pandeglang yang Gurih dan Mengenyangkan. Diakses 20 Februari 2022 dari banten.hallo.id/khazanah/amp/pr-562718164/resep-membuat-pais-burih-makanan-khas-dari-pandeglang-yang-gurih-dan-mengenyangkan
- Sunaryo, N. A. (2019). Potensi Wisata Kuliner Indonesia: Tinjauan Literatur. *Seminar Nasional Inovasi dalam Penelitian Sains, Teknologi dan Humaniora - InoBali* (pp. 238-239). Bali: Panitia Seminar Nasional InoBali 2019 - Universitas Dwijendra.
- Tour, K. (n.d.). *ksmtour*. Retrieved from [ksmtour.com: https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-banten/sate-bandeng-salah-satu-ciri-khas-kuliner-dari-kota-serang.html](https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-banten/sate-bandeng-salah-satu-ciri-khas-kuliner-dari-kota-serang.html)

- Tustiantina, D. (2017). Asam, Sawo, Kelapa, dan Masyarakat Kota Serang. *Paradigma Jurnal Kajian Budaya Vol.7 No.1*, 6.
- Tustiantina, D. (2017). Asam, Sawo, Kelapa, dan Masyarakat Kota Serang. *Paradigma Jurnal Kajian Budaya Vol 7 No.1*, 10-11.
- Tustiantina, D. (2017). Asem, sawo, Kelapa, dan Masyarakat Kota Serang. *Paradigma Jurnal Kajian Budaya Vol.7 No.1*, 3.
- Wikipedia. (2020, Desember 8). *Wikipedia*. Retrieved from Wikipedia.org:
<https://id.wikipedia.org/wiki/Pecak#:~:text=Asal%20kata,gula%2C%20asam%20jawa%20dan%20ketumbar.>
- Wikipedia. (2022, September 27). *Wikipedia*. Retrieved from Wikipedia.org:
<https://id.wikipedia.org/wiki/Rijsttafel>
- Yulia, H. (2019, September 2). *Heritage.id*. Retrieved from e-heritage.id: <https://www.e-heritage.id/detail/89>
- Yulianto, A. (2022, Juni 8). *Republika*. Retrieved from Republika.co.id:
<https://www.republika.co.id/berita/rd5or4396/sandi-produk-kuliner-unggulan-menjadi-ekosistem-dari-ekraf>
- Zahrin, N. (2022). *Asal-usul Teh Rosella Ternyata Tanaman Ini, Dipercaya Bisa Sembuhkan Penyakit*. IndoZone.
- Zulvianur, M. R. (2018). Perancangan Informasi Makanan Khas Banten saat Ramadhan Melalui Media Buku. *UNIKOM*, 5.