

**CITA RASA KULINER KOTA PALEMBANG  
SUMATERA SELATAN**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

**MERRY YOLANDA OKTAVIA**

**NIM : 201923756**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI  
SENI KULINER  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2022**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

## "CITA RASA KULINER KOTA PALEMBANG, SUMATERA SELATAN"

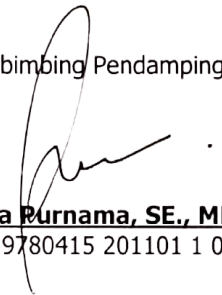
NAMA : MERRY YOLANDA OKTAVIA  
NIM : 201923756  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



**Nur Komariah, S.Sos., M.M.**  
NIP. 19660606 199303 2 001

Pembimbing Pendamping,



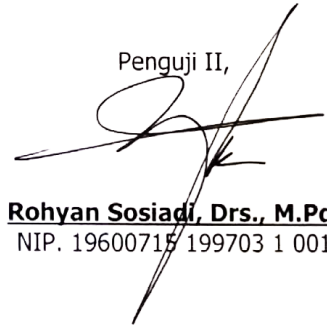
**Rusna Purnama, SE., MM.**  
NIP. 19780415 201101 1 006

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 16 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 : MERRY YOLANDA OKTAVIA  
Tempat/Tanggal Lahir : Riau, 21 Oktober 2000  
NIM : 201923756  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

### **“CITA RASA KULINER KOTA PALEMBANG, SUMATERA 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 Politeknik Pariwisata NHI 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 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 Februari 2023

Yang membuat pernyataan,

  
Merry Yolanda Oktavia

## KATA PENGANTAR

Tiada kata selain mengucapkan puja dan puji syukur terhadap Allah SWT. atas terselesaikannya penulisan Tugas Akhir yang berjudul **“Cita Rasa Kuliner Kota Palembang, Sumatera Selatan”** ini.

Penyusunan Tugas Akhir ini tidak lain dimaksudkan dibuat sebagai salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk mendapatkan gelar Ahli Madya Pariwisata pada Jurusan Perhotelan, Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penyusunan Tugas Akhir ini tidak akan berhasil tanpa dukungan, dan kerjasama dari pihak lain. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang terlibat dalam mewujudkan hasil karya penulisan Tugas Akhir ini.

Dengan segala hormat dan kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih khususnya kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa, Allah SWT. yang telah memberikan anugerah, rahmat dan limpahan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini dengan baik.
2. Bapak Zikri dan Ibu Marwanti sebagai orang tua yang selalu mencintai, memberi masukan, dukungan serta doa kepada penulis. Dan kedua adik penulis, Faradila Dwi Amanda dan Hilwa Aflah Azkadina yang selalu memberi penulis dukungan semangat.
3. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. Par. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Nur Komariah, S.Sos., M.M. selaku Dosen Pembimbing Utama penulis yang telah berkenan meluangkan waktunya untuk membantu dan memberikan ilmu kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Rusna Purnama, SE., M.M. selaku Dosen Pembimbing Pendamping penulis yang telah berkenan meluangkan waktunya untuk membantu dan memberikan ilmu kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Keluarga besar Dosen dan Staf pengajar Program Studi Seni Kuliner periode 2019-2022.
8. Rekan dan teman-teman Program Studi Seni Kuliner angkatan 2019 yang telah berjuang bersama selama tahun ajaran 2019-2022
9. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang turut membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang penulis miliki. Dengan itu, penulis dengan segala kerendahan hati memohon maaf atas segala kekurangan, dan kritik serta saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan guna penyempurnaan penyusunan dan penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis sangat berharap agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan memperluas pengetahuan bagi kita semua.

Bandung, 25 Februari 2023

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Tujuan Penulisan .....	5
1.2.1    Tujuan Formal.....	5
1.2.2    Tujuan Operasional .....	5
1.3    Usulan Produk .....	6
1.3.1    Usulan Menu .....	7
1.3.2    Penjelasan Menu yang di Usulkan.....	8
a)    Kue Gandus.....	8
b) <i>Assorted</i> Pempek.....	9
c)    Mie Celor .....	13
d)    Nasi Minyak.....	14
e)    Malbi Ayam .....	16
f)    Sambal Nanas .....	18
g)    Acar Timun Wortel.....	19
h)    Es Mangga Kweni.....	21
1.4    Tinjauan Produk .....	22
1.4.1    Tema.....	22
1.4.2 <i>Standard Recipe</i> .....	24
1.4.3 <i>Recipe Costing, Dish Costing &amp; Selling Price</i> .....	38
1.4.4    Nilai Kandungan Gizi ( <i>Nutritional Value</i> ).....	49
1.5    Lokasi dan Jadwal Presentasi Produk .....	59
1.5.1    Lokasi & Jadwal Latihan Presentasi .....	59
1.5.2    Lokasi & Jadwal Pelaksanaan Presentasi.....	59
<b>BAB II PELAKSANAAN PELATIHAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>60</b>
2.1    Perencanaan Pelaksanaan Pra-Presentasi Produk.....	60
2.1.1 <i>Working Plan</i> .....	60
2.1.2    Matriks Perencanaan Pembuatan Produk.....	67

2.1.3	<i>Time Table</i> .....	69
2.1.1	<i>Purchase Order &amp; Standard Purchasing Specification (SPS)</i> .....	72
2.1.2	Daftar Kebutuhan Peralatan .....	77
2.2	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	79
2.3	Evaluasi Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	95
<b>BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK &amp; HASIL PENILAIAN .....</b>		<b>97</b>
3.1	Pelaksanaan Kegiatan Persiapan Presentasi ( <i>Mise en Place</i> ).....	97
3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	100
3.3	Evaluasi dari Tim Penguji .....	103
<b>BAB IV KESIMPULAN &amp; SARAN.....</b>		<b>105</b>
4.1	Kesimpulan.....	105
4.2	Saran .....	106
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>107</b>
<b>BIODATA PENULIS.....</b>		<b>109</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1 Usulan Resep KUE GANDUS .....	25
TABEL 2 Usulan Resep ASSORTED PEMPEK .....	26
TABEL 3 Usulan Resep CUKO.....	28
TABEL 4 Usulan Resep MIE CELOR.....	29
TABEL 5 Usulan Resep NASI MINYAK .....	31
TABEL 6 Usulan Resep MALBI AYAM.....	33
TABEL 7 Usulan Resep SAMBAL NANAS .....	35
TABEL 8 Usulan Resep ACAR TIMUN WORTEL.....	36
TABEL 9 Usulan Resep ES MANGGA KWENI .....	37
TABEL 10 <i>Food Costing</i> KUE GANDUS .....	40
TABEL 11 <i>Food Costing</i> ASSORTED PEMPEK .....	41
TABEL 12 <i>Food Costing</i> CUKO.....	42
TABEL 13 <i>Food Costing</i> MIE CELOR.....	43
TABEL 14 <i>Food Costing</i> NASI MINYAK .....	44
TABEL 15 <i>Food Costing</i> MALBI AYAM.....	45
TABEL 16 <i>Food Costing</i> SAMBAL NANAS .....	46
TABEL 17 <i>Food Costing</i> ACAR TIMUN WORTEL.....	47
TABEL 18 <i>Food Costing</i> ES MANGGA KWENI.....	47
TABEL 19 <i>Total Recipe Costing, Dish Costing &amp; Selling Price</i> .....	48
TABEL 20 <i>Nutritional Value</i> KUE GANDUS .....	50
TABEL 21 <i>Nutritional Value</i> ASSORTED PEMPEK .....	51
TABEL 22 <i>Nutritional Value</i> CUKO.....	52
TABEL 23 <i>Nutritional Value</i> MIE CELOR.....	53
TABEL 24 <i>Nutritional Value</i> NASI MINYAK .....	54
TABEL 25 <i>Nutritional Value</i> MALBI AYAM.....	55
TABEL 26 <i>Nutritional Value</i> SAMBAL NANAS .....	56
TABEL 27 <i>Nutritional Value</i> ACAR TIMUN WORTEL.....	57
TABEL 28 <i>Nutritional Value</i> ES MANGGA KWENI .....	57
TABEL 29 <i>Total Nutritional Value</i> .....	58
TABEL 30 <i>Working Plan Day – 1 (Sebelum Presentasi Produk)</i> .....	61
TABEL 31 <i>Working Plan Day – 2 (Sebelum Presentasi Produk)</i> .....	63
TABEL 32 <i>Working Plan Day – 3 (Saat Presentasi Produk)</i> .....	66
TABEL 33 <i>Matriks Perencanaan Pembuatan Produk</i> .....	68
TABEL 34 <i>Time Table - Day 1 &amp; 2 (Sebelum Presentasi Produk)</i> .....	70
TABEL 35 <i>Time Table - Day 3 (Saat Presentasi Produk)</i> .....	71
TABEL 36 <i>Purchasing Order &amp; Standard Purchasing Specification PERISHABLE ITEMS</i> .....	73
TABEL 37 <i>Purchasing Order &amp; Standard Purchasing Specification NON PERISHABLE ITEMS</i> .....	75
TABEL 38 <i>Daftar Kebutuhan Peralatan</i> .....	77
TABEL 39 <i>Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk Kue Gandus</i> .....	79
TABEL 40 <i>Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk Assorted Pempek</i> .....	81
TABEL 41 <i>Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk Mie Celor</i> .....	84
TABEL 42 <i>Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk Nasi Minyak</i> .....	87
TABEL 43 <i>Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk Malbi Ayam</i> .....	89
TABEL 44 <i>Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk Sambal Nanas</i> .....	91



<b>TABEL 45</b>	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk <b>Acar Timun Wortel</b> .....	93
<b>TABEL 46</b>	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk <b>Es Mangga Kweni</b> .....	94
<b>TABEL 47</b>	<b>Dokumentasi Kegiatan Persiapan Presentasi Produk</b> .....	99
<b>TABEL 48</b>	<b>Dokumentasi Kegiatan Saat Presentasi Produk</b> .....	101

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <b>Ilustrasi Kue Gandus</b> .....	9
Gambar 2. <b>Ilustrasi Kue Gandus</b> .....	9
Gambar 3. <b>Ilustrasi Cuko, Ebi, dan Timun</b> .....	12
Gambar 4. <b>Ilustrasi Assorted Pempek</b> .....	12
Gambar 5. <b>Ilustrasi Mie Celor</b> .....	14
Gambar 6. <b>Ilustrasi Nasi Minyak</b> .....	16
Gambar 7. <b>Ilustrasi Malbi Ayam</b> .....	18
Gambar 8. <b>Ilustrasi Sambal Nanas</b> .....	19
Gambar 9. <b>Ilustrasi Acar Timun Wortel</b> .....	20
Gambar 10. <b>Ilustrasi Es Mangga Kweni</b> .....	21
Gambar 11. <b>Ilustrasi <i>Layout</i> Meja Presentasi Produk</b> .....	23

## DAFTAR PUSTAKA

- Ainun, Nindri. 2014. *Palembang Kota Kito*. 23 May. nindriainun19.blogspot.com.
- Andri. 2017. *Budaya Indonesia - Malbi*. 05 Oct. Diakses Oct 02, 2022.
- Badan Pusat Statistik Kota Palembang. 2010. *Hasil Sensus Penduduk 2010 Kota Palembang Data Agregat per Kecamatan*. Sensus Penduduk, Palembang: Badan Pusat Statistik Kota Palembang.
- Budi, Candra Setia. 2021. *Mengenal Asal Usul Nama Pempek, Makanan Khas Palembang, Ini Ceritanya*. 07 Februari. Diakses Oktober 29, 2022. <https://regional.kompas.com/read/2021/02/07/07351911/mengenal-asal-usul-nama-pempek-makanan-khas-palembang-ini-ceritanya>.
- Desfita. 2021. "Daging Malbi Khas Palembang." *Cookpad*. Palembang, Sumatera Selatan, 21 Juli. <https://cookpad.com/id/r/1584082>.
- Febriyanti, Yuyun. 2020. "Nasi Minyak, A Product Of Arabian Culinary Heritage, As A Gastronomy Tourism in Palembang City." *The Journal Gastronomy Tourism* 71.
- Festy, Pipit. 2018. *Buku Ajar Gizi dan Diet*. Surabaya: UM Surabaya Publishing.
- Hasanah, Tya. 2017. "Es Mangga Kweni." *Cookpad*. 14 April. <https://cookpad.com/id/r/2406678>.
- Informasi, Kanal. 2019. *Kanal Informasi*. 02 January. <https://www.kanalinfo.web.id/pengertian-kuliner>.
- Lestari, Lily Arsanti, Puspita Mardika Lestari, dan Fasty Arum Utami. 2014. *Kandungan Zat Gizi Makanan Yogyakarta*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Mukhaer, Afkar Aristoteles. 2021. *Selidik Rijsttafel, Sajian Bersantap Kelas Atas di Hindia Belanda*. 18 Aug. Diakses Oct 02, 2022. <https://nationalgeographic.grid.id/amp/132838387/selidik-rijsttafel-sajian-bersantap-kelas-atas-di-hindia-belanda?page=all>.
- Mulya, Qonnita Putri, dan Galing Yudana. 2018. "Analisis Pengembangan Potensi Kawasan Wisata Sungai Musi Sebagai Tujuan Wisata di Kota Palembang." *Jurnal Cakra Wisata* 23.
- Noe. 2022. "Sambel Nanas Goreng Khas Palembang." *Cookpad*. 2 January. <https://cookpad.com/id/r/15841608>.
- Okitaria, Fatma Dwi, Muhamad Idris, dan Aan Suriadi. 2021. *Tinjauan Historis Akulturasi Budaya ; Dalam Kuliner Palembang Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah*. Klaten: Penerbit Lakeisha.

- Onyeocha, O.U Alex, Lynda A. Anyanwu, Amos Opoola, Samuel T Ajoku, Yakubu Faith E, dan Christian C. Maduakolam. 2015. "Food costing and control: a vital aspect of hospitality industry business." *Pearl Journal of Management, Social Science and Humanities* 66.
- Rahman, Fadly. 2016. *Rijsttafel ; Budaya Kuliner Di Indonesia Masa Kolonial 1870 - 1942*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rendra, Mona. 2021. *Olahan Tepung Beras & Santan // Resep Kue Gandus Lembut & Gurih Khas Palembang*. 12 February. Diakses October 02, 2022. <https://youtu.be/SuSofhJSNJo>.
- Rina, wawancara oleh Merry Yolanda Oktavia. 2022. *Resep Pempek Umi Rina* Jakarta Timur, Duren Sawit, (21 October).
- Salimoz, Chef. 2021. *Resep Rahasia Nasi Samin Yang Gurih Dan Nikmat*. Jakarta, Jakarta, 16 Nov. Diakses Oktober 02, 2022. <https://youtu.be/s0Hm97MvnS8>.
- Saputra, M. Windi Alif. 2022. "Sejarah Perkembangan Sungai Musi Bagi Masyarakat Kota Palembang Tahun 1920 - 1972." *Skripsi Program Studi Sejarah Peradaban Islam, Fakultas Ushuluddin Adab dan Dakwah, Institut Agama Islam Negeri (IAIN)* 4.
- Setyorini, Tantri. 2015. *Rijsttafel, jamuan gaya penjajah yang terkikis budaya nasional*. 17 Aug. <https://m.merdeka.com/gaya/rijsttafel-kuliner-indonesia-belanda-yang-terlupakan.html>.
- Sondang, Ester. t.thn. *Mie Celor Khas Palembang, Kuliner Unik Bumi Sriwijaya*. Diakses Oct 01, 2022. <https://www.google.com/amp/s/id.theasianparent.com/mie-celor-khas-palembang/amp>.
- Syarifuddin, Adhitya Rol Asmi, Sani Safitri, dan Nur Fatah Abidin. 2020. "Cuisine as Cultural Identity of Palembang Residents." *4th Sriwijaya University Learning and Education International Conference (SULE-IC-2020)* 479.
- Wargadalem, Farida R. 2021. *Pempek sebagai Identitas Palembang*. Palembang: Bening Media Publishing.
- Wyntella, Wynne. 2022. *Resep Mie Celor asterchef Indonesia - Kitchen Take Over Wyne Masterchef*. One Big Hap. Jakarta, DKI Jakarta, 02 Feb. <https://youtu.be/kbWsSC7-qYY>.

## **BIODATA PENULIS**

### **Data Pribadi**

Nama Lengkap : **MERRY YOLANDA OKTAVIA**  
NIM : 201923756  
Tempat, Tanggal Lahir : Riau, 21 Oktober 2000  
Alamat : Perumahan Permata Hijau, Blok A/10, Kecamatan  
Tungkal Ilir, Kuala Tungkal, Jambi  
E-mail : meryyolandao2@gmail.com

### **Riwayat Pendidikan**

1. SDN no. 5/V Kuala Tungkal ( 2006 – 2012 )
2. SMPN 2 Kuala Tungkal ( 2012 – 2015 )
3. MAN Insan Cendekia Jambi ( 2015 – 2018 )

### **Data Orang Tua**

Nama Ayah : ZIKRI  
Pekerjaan Ayah : Wiraswasta  
Nama Ibu : MARWANTI  
Pekerjaan Ibu : Ibu Rumah Tangga