

KULINER KOTA PONTIANAK KALIMANTAN BARAT

TUGAS AKHIR

**Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Diploma III Program Studi Seni Kuliner
Politeknik Pariwisata NHI Bandung**



Disusun Oleh :

NADHIRAWITA HAPSARI NUGROHO

Nomor Induk Mahasiswa : 201923735

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER
JURUSAN HOSPITALITY**

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

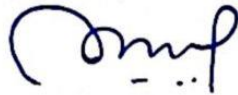
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

KULINER KOTA PONTIANAK KALIMANTAN BARAT

NAMA : NADHIRAWITA HAPSARI NUGROHO
NIM : 201923735
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



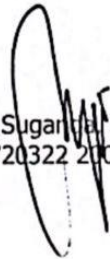
Nova Maulidian Hidayat, A.Md., S.E., M.M.
NIP 19821216 201101 1 003

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



Mandradhitya Kusuma, P.S.St., M.Sc.
NIP 19851224 20110 1 1010

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 : Nadhirawita Hapsari Nugroho
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 17 Juli 2002
NIM : 201923735
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : *Hospitality*

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
KULINER KOTA PONTIANAK 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 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, Januari 2023



Nadhirawita Hapsari

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT. atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “ KULINER KOTA PONTIANAK KALIMANTAN BARAT ”

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak dapat terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan berkah, rahmat dan kemudahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.SC. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Ibu DR. ER. Ummi Kalsum, M.M.PAR., CHM., CHRMP selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Bandung
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat., A.MD., SE., M.M. selaku Pembimbing Utama dalam penyusunan Tugas Akhir ini
7. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par selaku Pembimbing Pendamping dalam penyusunan Tugas Akhir ini
8. Seluruh Dosen, Staff Pengajar dan Karyawan Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung

9. Orang tua beserta keluarga tercinta yang tak hentinya memberi semangat, dukungan, bimbingan, dan doa kepada penulis hingga akhir penulisan
10. Sahabat – sahabat penulis yang sudah hadir memberikan dukungan selama penyusunan Tugas Akhir ini
11. Seluruh rekan – rekan *Culinary Arts* yang membantu, memberikan semangat dan berjuang bersama dalam menyusun Tugas Akhir ini
12. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun mengenai keutuhan Tugas Akhir yang akan disusun oleh penulis. Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat baik bagi penulis sendiri maupun bagi pembaca pada umumnya.

Bandung, Januari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

BAB I PENDAHULUAN

| | | |
|-------|--|----|
| 1.1 | Latar Belakang | 1 |
| 1.2 | Tujuan Presentasi Makanan | 5 |
| 1.2.1 | Tujuan Formal..... | 5 |
| 1.2.2 | Tujuan Operasional..... | 6 |
| 1.3 | Usulan Masakan Kuliner Kota Pontianak..... | 6 |
| 1.4 | Tinjauan Masakan Kuliner Kota Pontianak..... | 8 |
| 1.4.1 | Tema | 8 |
| 1.4.2 | Jenis | 9 |
| 1.4.3 | Usulan Resep..... | 16 |
| 1.4.4 | Perumusan Harga Jual | 35 |
| 1.4.5 | Informasi Nilai Nutrisi..... | 40 |
| 1.5 | Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan | 46 |
| 1.5.1 | Lokasi..... | 46 |
| 1.5.2 | Waktu..... | 46 |

BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK

| | | |
|-------|--|----|
| 2.1 | Perencanaan Latihan Presentasi Produk | 47 |
| 2.1.1 | Working Plan | 47 |
| 2.1.2 | Time Table | 51 |
| 2.1.3 | Daftar Kebutuhan Bahan dan Alat..... | 53 |
| 2.1.4 | Tabel dan Matriks Perencanaan Presentasi Produk | 56 |
| 2.2 | Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk..... | 59 |
| 2.2.1 | Dokumentasi Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan | 59 |
| 2.2.2 | Working Plan Pelaksanaan Kerja di Rumah | 71 |
| 2.3 | Kendala Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan | 73 |

BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

| | | |
|-----|---|----|
| 3.1 | Proses Persiapan | 74 |
| 3.2 | Proses Kegiatan Presentasi Produk | 77 |
| 3.3 | Evaluasi dari Tim Penguji | 81 |

BAB IV SIMPULAN DAN REKOMENDASI

| | | |
|-----|---------------|----|
| 4.1 | Simpulan..... | 82 |
|-----|---------------|----|

| | |
|------------------------------|-----------|
| 4.2 Rekomendasi | 82 |
| DAFTAR PUSTAKA | 83 |
| BIODATA PENULIS | 87 |

DAFTAR TABEL

RESEP

| | |
|---------------------------------------|----|
| TABEL 1.1 <i>CHOI PAN</i> | 18 |
| TABEL 1.2 HEKENG | 22 |
| TABEL 1.3 SOTONG PANGKONG..... | 24 |
| TABEL 1.4 SOP IKAN | 25 |
| TABEL 1.5 NASI BAKAR | 27 |
| TABEL 1.6 BURUNG PUNAI | 28 |
| TABEL 1.7 SAMBAL SUNA..... | 30 |
| TABEL 1.8 PISANG GORENG SRIKAYA | 31 |
| TABEL 1.9 ES LIDAH BUAYA | 34 |

DISH COST & RECIPE COST

| | |
|--|----|
| TABEL 1.10 <i>CHOI PAN</i> | 36 |
| TABEL 1.11 HEKENG..... | 36 |
| TABEL 1.12 SOTONG PANGKONG | 37 |
| TABEL 1.13 SOP IKAN..... | 37 |
| TABEL 1.14 NASI BAKAR..... | 38 |
| TABEL 1.15 BURUNG PUNAI..... | 38 |
| TABEL 1.16 SAMBAL SUNA..... | 38 |
| TABEL 1.17 PISANG GORENG SRIKAYA | 39 |
| TABEL 1.18 ES LIDAH BUAYA | 39 |
| TABEL 1.19 SELLING PRICE..... | 40 |

KANDUNGAN NUTRISI

| | |
|---------------------------------------|----|
| TABEL 1.20 <i>CHOI PAN</i> | 41 |
| TABEL 1.21 HEKENG | 42 |
| TABEL 1.22 SOTONG PANGKONG | 42 |
| TABEL 1.23 SUP IKAN | 43 |
| TABEL 1.24 NASI PENGKANG | 43 |
| TABEL 1.25 BURUNG PUNAI..... | 44 |
| TABEL 1.26 SAMBAL SUNA | 44 |
| TABEL 1.27 PISANG GORENG SRIKAYA..... | 45 |
| TABEL 1.28 ES LIDAH BUAYA | 45 |
| TABEL 1.29 KANDUNGAN KALORI..... | 46 |

| | |
|--|----|
| TABEL 2.1 <i>WORKING PLAN</i> | 48 |
| TABEL 2.2 <i>TIME TABLE</i> PERENCANAAN LATIHAN KERJA..... | 52 |
| TABEL 2.3 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN..... | 53 |
| TABEL 2.4 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT | 55 |
| TABEL 2.5 PERENCANAAN PRODUKSI DI LUAR RUANGAN UJI..... | 56 |
| TABEL 2.6 PERENCANAAN PRODUKSI DI DALAM RUANGAN UJI | 57 |
| TABEL 2.7 MATRIKS | 58 |
| TABEL 2.8 DOKUMENTASI PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK | 59 |
| TABEL 2.9 <i>WORKING PLAN</i> | 71 |
| TABEL 3.1 DOKUMENTASI PERSIAPAN (<i>MISE EN PLACE</i>)..... | 75 |
| TABEL 3.2 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK..... | 78 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| GAMBAR 1 SKETSA CHOI PAN | 10 |
| GAMBAR 2 SKETSA HEKENG..... | 10 |
| GAMBAR 3 SKETSA SOTONG PANGKONG | 11 |
| GAMBAR 4 SKETSA SOP IKAN..... | 12 |
| GAMBAR 5 SKETSA NASI PENGKANG..... | 12 |
| GAMBAR 6 SKETSA BURUNG PUNAI..... | 13 |
| GAMBAR 7 SKETSA SAMBAL SUNA..... | 13 |
| GAMBAR 8 SKETSA PISANG GORENG SRIKAYA | 14 |
| GAMBAR 9 SKETSA ES LIDAH BUAYA..... | 15 |
| GAMBAR 10 SKETSA PENYAJIAN | 15 |
| GAMBAR 11 PROSES PENILAIAN OLEH TIM PENGUJI..... | 81 |

DAFTAR PUSTAKA

- Menu Lengkap Cita Rasa Dapur Borneo.* (2013). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Molodysky, N. (2019). *Kuliner Khas Tionghoa di Indonesia Rahasia Resep & Kisah di Balikny.* Jakarta: PT Visimedia Pustaka.
- Bubur Ikan Pontianak» Budaya Indonesia. (2017). Retrieved December 22, 2022, from Budaya-indonesia.org website: <https://budaya-indonesia.org/Bubur-Ikan-Pontianak>
- Cut Rahmalina. (2021, December 23). Selamatkan Hutan Kalimantan sebagai Paru-paru Dunia Halaman 1 - Kompasiana.com. Retrieved December 22, 2022, from KOMPASIANA website: <https://www.kompasiana.com/cut46050/61c45cda7a6d887e9d113702/selamatkan-hutan-kalimantan-sebagai-paru-paru-dunia>
- Defi Susisusanti. (2017, April 8). Segarnya Es Lidah Buaya khas Pontianak. Retrieved December 22, 2022, from Backpacker Jakarta website: <https://backpackerjakarta.com/segarnya-es-lidah-buaya-khas-pontianak/>
- Definition of timetable. (2022, December 21). Retrieved December 21, 2022, from Collinsdictionary.com website: <https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english/timetable>
- Definition of a Work Plan. (2012). Retrieved December 21, 2022, from Small Business - Chron.com website: <https://smallbusiness.chron.com/definition-work-plan-39791.html>
- Direktorat Jenderal Kekayaan Negara. (2022). SOTONG PANGKONG, SENSASI BERBEDA MENIKMATI CUMI-CUMI. Retrieved December 22, 2022, from Kemenkeu.go.id website: <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/kpknl-pontianak/baca->

- Pariwisata Indonesia. (2021, December 6). Pariwisata Indonesia. Retrieved December 22, 2022, from Pariwisata Indonesia website:
<https://pariwisataindonesia.id/budaya-dan-sejarah/asal-usul-nama-pontianak-dan-legenda-kuntilanak/>
- PU-net. (2018). Retrieved December 22, 2022, from Pu.go.id website:
<http://perkotaan.bpiw.pu.go.id/n/kota-otonom/40>
- Puspasari Setyaningrum. (2022, August 6). Kondisi Geografis Pulau Kalimantan Berdasarkan Peta: Letak, Luas, dan Kondisi Alam Halaman all. - Kompas.com. Retrieved December 22, 2022, from KOMPAS.com website:
<https://regional.kompas.com/read/2022/08/06/164524678/kondisi-geografis-pulau-kalimantan-berdasarkan-peta-letak-luas-dan-kondisi?page=all>.
- Rezkisari, I. (2018, October 21). Bubur Ikan Pontianak Pecahkan Rekor Baru. Retrieved December 22, 2022, from Republika Online website:
<https://www.republika.co.id/berita/pgygo5328/bubur-ikan-pontianak-pecahkan-rekor-baru>
- Rijsttafel. (2022). Retrieved December 22, 2022, from Google Books website:
https://books.google.co.id/books?id=bDPYw9HjtzgC&pg=PA55&source=gs_selected_pages&cad=2#v=onepage&q&f=false
- Rizky Ardiatno. (2019, June 3). Burung Punai Khas Pontianak. Retrieved December 22, 2022, from Blogspot.com website:
<https://makanankulinerkhaspontianak.blogspot.com/2019/06/burung-punai-khas-pontianak.html>
- Situmorang, H. D. (2022, March 11). Sandiaga Rangsang Pelaku Kuliner di Pontianak Tingkatkan Kualitas Produk. Retrieved December 22, 2022, from beritasatu.com website:

<https://www.beritasatu.com/nasional/901281/sandiaga-rangsang-pelaku-kuliner-di-pontianak-tingkatkan-kualitas-produk>

Tantri Setyorini. (2015, August 16). Rijnsttafel, jamuan gaya penjajah yang terkikis budaya nasional | merdeka.com. Retrieved December 22, 2022, from merdeka.com website: <https://www.merdeka.com/gaya/rijsttafel-kuliner-indonesia-belanda-yang-terlupakan.html>

Timetable | Zenius Education | Zenius Education. (2013). Retrieved December 21, 2022, from zenius.net website: <https://www.zenius.net/prologmateri/bahasa-inggris/a/515/timetable>

Warisan Budaya Takbenda | Beranda. (2017). Retrieved December 22, 2022, from Kemdikbud.go.id website: <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailTetap=541>