

**MEMPERKENALKAN BERAGAM SAJIAN KULINER  
KABUPATEN REJANG LEBONG**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
Dalam menempuh studi pada  
Program Diploma III**



Oleh :

**ALYATASYIAH PUTERI MARAMIS**

**Nomor induk : 201823035**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN TATA BOGA**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2022**

## **PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : ALYATASYIAH PUTERI MARAMIS  
Tempat/Tanggal Lahir : BENGKULU, 03 DESEMBER 2000  
NIM : 201823035  
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**"MEMPERKENALKAN BERAGAM SAJIAN KULINER KABUPATEN REJANG LEBONG"**  
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/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 13 Januari 2022  
Yang membuat pernyataan,


METERAN  
TEMPEL  
330AJX639868108

**ALYATASYIAH PUTERI MARAMIS**  
NIM. 201823035

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

## MEMPERKENALKAN BERAGAM SAJIAN KULINER KABUPATEN REJANG LEBONG

NAMA : Alyatasyiah Puteri Maramis

NIM 201823035

PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing Utama,



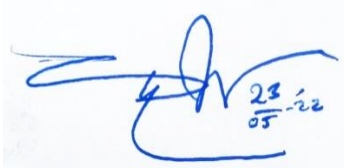
Irfansyah, SE., MMNUPN  
9938000166

Pembimbing Pendamping,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM  
NIP 19821216 201101 1 003

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 23 Mei 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan kerjasama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**  
19730723 199503 2 001

**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc**  
NIP. 19710506 199803 1 001

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah mencurahkan rahmat serta hidayah-Nya dan tak lupa shalawat serta salam penulis panjatkan kepada Nabi Muhammad SAW, sehingga penulis bisa menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**Memperkenalkan Beragam Sajian Kuliner Kabupaten Rejang Lebong**”.

Penyusunan tugas akhir ini ditujukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk mengikuti ujian sidang Diploma III Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis juga ingin berterimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam pengerjaan tugas akhir ini. Terlebih untuk orang tua yang selalu memberi dukungan moral, finansial dan spiritual. Dan tak lupa penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam pengerjaan laporan tugas akhir ini, yaitu :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER.Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Irfansyah, SE., MM selaku Dosen Pembimbing ke-I,

yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.

6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE., MM selaku Dosen Pembimbing ke-II, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Teman-teman prodi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung angkatan 2018.
9. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan namanya, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Namun, penulis berharap agar Tugas Akhir ini bisa bermanfaat bagi pembaca.

Bandung

Penulis

# DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>.....</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>.....</b>
<b>1.1 Latar Belakang.....</b>	<b>1</b>
<b>BAB 1.....</b>	<b>1</b>
<b>Pendahuluan .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Tujuan.....</b>	<b>4</b>
<b>1.2.2 Tujuan Operasional .....</b>	<b>4</b>
<b>1.3 Usulan Produk .....</b>	<b>4</b>
<b>1.4 Tinjauan Produk .....</b>	<b>6</b>
<b>1.4.2 Jenis Masakan.....</b>	<b>6</b>
<b>1. Bagar Hiu.....</b>	<b>6</b>
<b>GAMBAR 1 Bagar Hiu .....</b>	<b>7</b>
<b>GAMBAR 2 Lema .....</b>	<b>7</b>
<b>GAMBAR 3 Pindang Besemah .....</b>	<b>8</b>
<b>GAMBAR 4 Tumis Pucuk Lumay.....</b>	<b>8</b>
<b>GAMBAR 5 Gulai Kemba'ang.....</b>	<b>9</b>
<b>GAMBAR 6 Pendap.....</b>	<b>9</b>
<b>GAMBAR 7 Nasi Samin .....</b>	<b>10</b>
<b>GAMBAR 8 Bay Tat.....</b>	<b>10</b>
<b>1.5 Standard Recipe.....</b>	<b>10</b>
<b>TABEL 1 .....</b>	<b>12</b>
<b>TABEL 2 .....</b>	<b>13</b>
<b>STANDARD RECIPE LEMA .....</b>	<b>13</b>
<b>TABEL 4.....</b>	<b>16</b>
<b>TABEL 5.....</b>	<b>17</b>
<b>TABEL 6.....</b>	<b>18</b>
<b>TABEL 7 .....</b>	<b>19</b>
<b>TABEL 8.....</b>	<b>20</b>
<b>1.5 Recipe Costing and Dish Costing .....</b>	<b>21</b>
<b>TABEL 9.....</b>	<b>21</b>
<b>TABEL 11 .....</b>	<b>23</b>
<b>TABEL 12 .....</b>	<b>24</b>
<b>TABEL 13 .....</b>	<b>25</b>
<b>TABEL 14 .....</b>	<b>26</b>
<b>TABEL 15 .....</b>	<b>27</b>
<b>TABEL 16 .....</b>	<b>28</b>
<b>1.6 Selling Price.....</b>	<b>29</b>
<b>1.7 Nilai Gizi .....</b>	<b>30</b>
<b>BAB II.....</b>	<b>38</b>
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>38</b>

<b>2.1</b>	<b>Perencanaan Latihan Presentasi Makanan.....</b>	<b>38</b>
2.1.1	Working Plan.....	38
2.1.2	Time Table .....	44
<b>TABEL 34</b>	.....	<b>44</b>
<b>TABEL 35</b>	.....	<b>45</b>
2.1.3	<b>Daftar Kebutuhan Bahan .....</b>	<b>46</b>
<b>TABEL 37</b>	.....	<b>48</b>
	GROCERIES.....	48
2.1.4	<b>Purchase Order .....</b>	<b>49</b>
2.1.4	<b>Daftar Kebutuhan Peralatan .....</b>	<b>51</b>
2.1.5	<b>Persiapan Yang Dilakukan Dirumah.....</b>	<b>52</b>
<b>TABEL 40</b>	.....	<b>52</b>
2.1.6	<b>Proses Pembuatan Di Ruang Sidang.....</b>	<b>53</b>
<b>TABEL 41</b>	.....	<b>53</b>
2.2	<b>Matrix Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk Makanan .....</b>	<b>53</b>
2.3	<b>Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....</b>	<b>55</b>
<b>TABEL 44 PEMBUATAN LEMA</b>	.....	<b>56</b>
<b>TABEL 45</b>	.....	<b>57</b>
<b>TABEL 46</b>	.....	<b>58</b>
<b>PEMBUATAN GULAIKEMBA'ANG</b>	.....	<b>59</b>
<b>TABEL 48 PEMBUATAN PENDAP</b>	.....	<b>60</b>
<b>PEMBUATAN NASISAMIN</b>	.....	<b>61</b>
<b>TABEL 50 PEMBUATAN BAY TAT</b>	.....	<b>62</b>
2.4	<b>Kendala Dalam Pelaksanaan Latihan .....</b>	<b>63</b>
<b>BAB III.....</b>	<b>.....</b>	<b>64</b>
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>.....</b>	<b>64</b>
3.1	<b>Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....</b>	<b>64</b>
<b>TABEL 51 KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>.....</b>	<b>64</b>
3.2	<b>Evaluasi .....</b>	<b>65</b>
<b>BAB IV .....</b>	<b>.....</b>	<b>66</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>.....</b>	<b>66</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>.....</b>	<b>67</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>.....</b>	<b>.....</b>

## DAFTAR PUSTAKA

Andika, T., Waryenti, D., & Suryaningsih, P. E. (2019). PERLINDUNGAN HUKUM TERHADAP MASYARAKAT DI SEKITAR KEGIATAN USAHA PT PERTAMINA GEOTHERMAL ENERGY (PT PGE) HULULAIS DI KABUPATEN LEBONG DITINJAU DARI ASPEK HUKUM

LINGKUNGAN. *University Of Bengkulu LawJournal*, 4(1), 91–106.

Istiqomah, T., Baidar, B., & Fridayati, L. (2016). Makanan Adat Pada Acara Perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu. *Journal of Home Economics and Tourism*, 13(3).

Junita, M. (2021). *TRADISI “KEDURAI APEM” PADA MASYARAKAT ADAT LEBONG (KAJIAN SOSIO-FILOSOFIS MASYARAKAT ADAT SUKU REJANG DESA BUNGIN)*. IAIN BENGKULU.

Kusnadi, H. (2014). Pelatihan Pembuatan Pakan Ikan Lele, Mas, dan Nila. *Bengkulu (ID): Dinas Peternakan Dan Perikanan Kabupaten Rejang Lebong*.

Oktamuriza, R. (2013). *Ensiklopedia Objek Wisata Di Kota Bengkulu Berbasis Android*.

Palupi, N. S., Zakaria, F. R., & Prangdimurti, E. (2007). Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan. *Modul E-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB*, 1–14.

Sumai, S., & Naumi, A. T. (2019). *Dramaturgi Umat Beragama; Toleransi dan Reproduksi Identitas Beragama di Rejang Lebong*. IAIN Parepare Nusantara Press.

Wardhani, F. (2015). *Kajian identitas pusat kota lama Bengkulu dengan referensi Rossi dan Trancik*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.