

MAKANAN KHAS OGAN KOMERING ULU UNTUK MENU RESTORAN

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Tugas Akhir

Program Diploma III Manajemen Tata Boga



Oleh :

MILNA AMALIA AYU NUGRAHA

Nomor Induk : 201621563

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2020

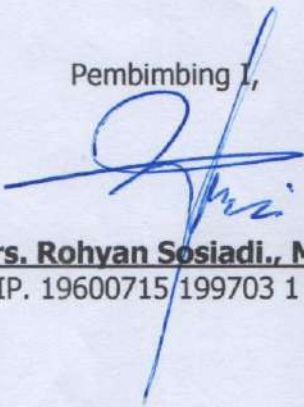
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

MAKANAN KHAS OGAN KOMERING ULU UNTUK MENU RESTORAN

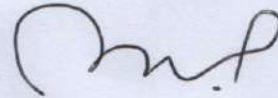
NAMA : MILNA AMALIA AYU NUGRAHA
NIM : 201621563
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



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

Bandung, 11 February 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

SURAT PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Milna Amalia Ayu N
Tempat/Tanggal Lahir : Purwakarta, 3 Desember 1997
NIM : 201621563
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **MASAKAN KHAS OGAN KOMERING ULU UNTUK MENU RESTORAN** 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 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 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, 17 Februari 2020

Yang membuat pernyataan



MILNA AMALIA AYU N

NIM 201621563

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **‘MAKANAN KHAS OGAN KOMERING ULU UNTUK MENU RESTORAN’**.

Penulis menyusun Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan studi program Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung jurusan Perhotelan program studi Manajemen Tata Boga.

Dalam menulis Tugas Akhir ini penulis mengalami berbagai hambatan dan kesulitan dalam pengumpulan data. Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis mendapat dorongan dan bantuan dari berbagai pihak,

Tidak lupa penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua jurusan Hospitality Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

5. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberi waktu, saran, dan motivasi dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE., MM selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberi waktu, saran, dan motivasi dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen pengajar dan staff program studi Manajemen Tata Boga.
8. Orang Tua tercinta, serta semua keluarga penulis yang telah membesarkan, mendidik, mendukung, serta mendoakan penulis sehingga dapat menjadi seperti ini.
9. Teman-teman Manajemen Tata Boga 2016 B, terima kasih untuk 3 tahun yang menyenangkan atas segala kebersamaan dalam suka maupun duka.

Seluruh pihak yang tidak bias penulis tuliskan namanya, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, semoga Tugas Akhir ini berguna bagi kita semua.

Apabila ada kesalahan dalam isi ataupun penulisan Tugas Akhir ini, penulis mohon saran dan kritik dari pembaca untuk perbaikan dimasa mendatang.

Bandung, September 2019

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Tujuan Presentasi Produk.....	4
1. Tujuan Formal.....	4
2. Tujuan Operasional.....	4
C. Usulan Produk.....	4
D. Tinjauan Produk.....	10
1. Tema.....	10
2. Usulan Resep.....	10
3. Purchasing List.....	18
4. <i>Recipe Costing & Dish Costing & Selling Price</i>	20
5. Nutrition Value.....	25
BAB II.....	31
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	31
A. Perencanaan Pelaksanaan Pra Kegiatan Presentasi Produk.....	31
1. <i>Working Plan</i>	31
2. Time Table.....	37
3. Daftar Kebutuhan Alat.....	37
4. Daftar Kebutuhan Bahan Pangan.....	38
B. Pelaksanaan latihan Kerja.....	39
C. Evaluasi Dalam Latihan Kerja.....	47
BAB III.....	48
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	48
1. Persiapan.....	48
2. Pelaksanaan.....	49
3. Evaluasi.....	53
BAB IV.....	57

KESIMPULAN DAN SARAN	57
1. Kesimpulan	57
2. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	59

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Usulan Resep Nasi Putih	10
Tabel 2 Usulan Resep Sambal Jok-Jok	11
Tabel 3 Usulan Resep Ayam Masak Ulu	12
Tabel 4 Usulan Resep Bor Gibor	13
Tabel 5 Usulan Resep Lelecap	14
Tabel 6 Usulan Resep Bolyam Bumbu Kuning.....	15
Tabel 7 Usulan Resep Tempoyak Udang	16
Tabel 8 Usulan Resep Ketan Kinca Durian.....	17
Tabel 9 Purchase Order List.....	18
Tabel 10 Recipe Costing Nasi Putih	21
Tabel 11 Recipe Costing Sambal Jok-Jok.....	21
Tabel 12 Recipe Costing Ayam Masak Ulu	22
Tabel 13 Recipe Costing Bor Gibor.....	22
Tabel 14 Recipe Costing Lelecap	23
Tabel 15 Recipe Costing Bolyam Bumbu Kuning.....	23
Tabel 16 Recipe Costing Tempoyak Udang.....	24
Tabel 17 Recipe Costing Ketan Kinca Durian	24
Tabel 18 Nutritive Value Nasi Putih.....	25
Tabel 19 Nutritive Value Sambal Jok-Jok.....	26
Tabel 20 Nutritive Value Ayam Masak Ulu.....	26
Tabel 21 Nutritive Value Bolyam Bumbu Kuning	27
Tabel 22 Nutritive Value Bor Gibor	28
Tabel 23 Nutritive Value Lelecap.....	29

Tabel 24 Nutritive Value Tempoyak Udang	29
Tabel 25 Nutritive Value Ketan Kinca Durian	30
Tabel 26 Working Plan Nasi Putih	31
Tabel 27 Working Plan Sambal Jok-Jok	32
Tabel 28 Working Plan Ayam Masak Ulu	32
Tabel 29 Working Plan Bor gibor.....	33
Tabel 30 Working Plan Lelecap	33
Tabel 31 Working Plan Bolyam Bumbu Kuning.....	34
Tabel 32 Working Plan Tempoyak Udang.....	34
Tabel 33 Working Plan Ketan Kinca Durian.....	35
Tabel 34 Persiapan yang Dilakukan Dirumah	35
Tabel 35 Kegiatan yang Dilakukan di Ruang Uji.....	36
Tabel 36 Time Table.....	37
Tabel 37 Daftar Kebutuhan Alat.....	38
Tabel 38 Daftar Kebutuhan Pangan.....	38
Tabel 39 Uji Coba Ayam Masak Ulu.....	40
Tabel 40 Uji Coba Bor Gibor	41
Tabel 41 Uji Coba Tempoyak Udang	42
Tabel 42 Uji Coba Lelecap.....	43
Tabel 43 Uji Coba Sambal Jok-Jok	44
Tabel 44 Uji Coba Bolyam Bumbu Kuning	45
Tabel 45 Uji Coba Ketan Kinca Durian	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 / Sketsa Nasi Putih.....	6
Gambar 2 / Sketsa Ayam Masak Ulu.....	6
Gambar 3 / Sketsa Tempoyak Udang.....	7
Gambar 4 / Sketsa Bor Gibor	7
Gambar 5 / Sketsa Bolyam Bumbu Kuning	8
Gambar 6 / Sketsa Lelecap.....	8
Gambar 7 / Sketsa Sambal Jok-jok.....	9
Gambar 8 / Sketsa Ketan Kinca Durian	9
Gambar 9 / Persiapan Bahan-Bahan Makanan	49
Gambar 10 / Proses Platting	49
Gambar 11 / Hasil Akhir dari tampilan Sambal Jok-Jok.....	50
Gambar 12 / Hasil Akhir dari tampilan Ayam Masak Ulu.....	50
Gambar 13 / Hasil Akhir dari tampilan Bor Gibor	51
Gambar 14 / Hasil Akhir dari tampilan Lelecap.....	51
Gambar 15 / Hasil Akhir dari tampilan Bolyam Bumbu Kuning	52
Gambar 16 / Hasil Akhir dari tampilan Tempoyak Udang	52
Gambar 17 / Hasil Akhir dari tampilan Ketan Kinca Durian	53
Gambar 18 / Hasil Akhir dari tampilan Display	53
Gambar 19 / Gambar Evaluasi.....	54
Gambar 20 / Gambar Evaluasi.....	54
Gambar 21 / Gambar Evaluasi Penulisan.....	55

DAFTAR PUSTAKA

Apa itu foodcost? (n.d.). Retrieved from beccounting:

beccounting.com/blog/hitung-food-cost-benar-untuk-bisnis-restoran/

Fadly, R. (1870-1942). In *Rijsttafel Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial*.

Jakarta.

Kabupaten Ogan Komering Ulu. (n.d.). Retrieved from wikipedia:

http://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Ogan_Komering_Ulu

Makanan Khas Daerah, Pengertian, Jenis dan Teknik Pengolahan. (2016).

Retrieved from coretan-berkelas: coretan-

berkelas.blogspot.com/2016/01/makanan-khas-daerah-pengertian-jenis

NN. (n.d.). *Kuliner Tradisional Indonesia* . Retrieved from wikipedia:

https://id.wikipedia.org/wiki/Kuliner_Tradisional_indonesia

Resep Kuliner Khas Kabupaten Oku. (2015, 05 18). Retrieved from tribbun news:

[palembang.tribbunnews.com/2015/06/18/ini-resep-kuliner-khas-](http://palembang.tribbunnews.com/2015/06/18/ini-resep-kuliner-khas-kabupaten-oku-yang-berbasis-sumber-daya-lokal)

[kabupaten-oku-yang-berbasis-sumber-daya-lokal](http://palembang.tribbunnews.com/2015/06/18/ini-resep-kuliner-khas-kabupaten-oku-yang-berbasis-sumber-daya-lokal)

S, A. (2008). *Pengertian Purchasing Menurut Para Ahli - Kumpulan Artikel*

News. Retrieved from xerma.blogspot: xerma.blogspot.com