

**SAJIAN KULINER KHAS SINGARAJA, BALI**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Tugas Akhir**

**Program Diploma III Manajemen Tata Boga**

**Tahun Akademik 2020/2021**



**Oleh:**

**ANGGY MAULANY RISTIASARI**

**201722294**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN TATABOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2021**

**LEMBAR PENGESAHAN**

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**SAJIAN KULINER KHAS SINGARAJA, BALI**  
.....

NAMA : ANGGY MAULANY RISTIASARI  
NIM : 201722294  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA  
JURUSAN : HOSPITALITI

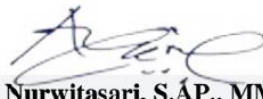
Pembimbing I,



Mandradhitva Kusuma Putra.  
S.St.Par., M.Sc

NIP. 19851224 201101 1010

Pembimbing II,



Ayu Nurwitasari, S.ĀP., MM.Par

NIP. 197604202006052002

Bandung, 17 Februari 2021

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

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Anggy Maulany Ristiasari

Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 21 Juli 1998

NIM : 201722294

Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**“Sajian Kuliner Khas Singaraja, Bali”**  
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, 29 Januari 2021

Yang membuat pernyataan,

Anggy Maulany Ristiasari

NIM 201722294

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah Subhanahu Wata'ala yang telah melimpahkan berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhirnya tentang **“SAJIAN KULINER KHAS SINGARAJA BALI”**.

Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga, Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dari semua pihak, maka penulisan ini tidak akan berhasil. Oleh karena itu pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par, CHE. Selaku Ketua STP NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. Selaku ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Selaku Ketua Program studi Manajemen Tata Boga dan Dosen Pembimbing 2 penyusunan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, S.St.Par., M.Sc. Selaku Dosen Pembimbing 1 dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Kepada seluruh staf pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga yang tidak bisa penulis sebut satu persatu.
7. Kepada orang tua beserta keluarga tercinta yang tak henti-hentinya memberikan dukungan dan do'a kepada penulis
8. Teman-teman Manajemen Tata Boga 2017, terutama kelas A yang selalu memberi dukungan dan semangat terhadap penulis.
9. Semua pihak yang telah memberikan bantuan, dorongan

dan peran dalam tugas akhir ini.

Penyusunan Tugas Akhir ini disusun dengan sebaik-baiknya, namun tentu penulis menyadari masih jauh dari sempurna, untuk itu saran dan kritik yang bersifat membangun dari semua pihak sangat diharapkan, demi kesempurnaan Tugas Akhir yang nantinya akan disusun oleh penulis. Akhir kata, semoga penulisan ini dapat digunakan sebagaimana mestinya, dan berguna bagi penulis khususnya dan bagi semua pembaca pada umumnya.

Jakarta, 14 Desember 2020

Anggy Maulany Ristiasari

## DAFTAR ISI

CONTENTS.....	.....
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
BAB I	
PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	
1. Base genep .....	4
2. Base Rajang .....	4
3. Basa Wewangen.....	4
4. Kesuna Cekuh.....	4
5. Sambal.....	4
6. Jejaton.....	4
7. Olahan Tuh (Olahan kering).....	4
8. Olahan Beteg (Olahan Lembab).....	4
9. Olahan Enceh (Olahan Cair).....	4
B. Tujuan Tugas Akhir.....	5
C. Usulan Produk.....	5
1. Blayag.....	5
2. Sate Kakul.....	6
3. Sambal Bongkot.....	7
4. Jukut Undis .....	8
5. Ayam Betutu.....	9
6. Nasi Embe Lengis Tandusan.....	10
7. Laklak.....	10
8. Es ancruk.....	11
D. Presentasi rijstaffel.....	12
E. Tinjauan Produk .....	13
F. Standar Resep.....	14
G. Recipe costing, Dish costing, Selling price.....	22
H. Nutritional Value.....	26
BAB II	
PRAKTEK PERENCANAAN PRESENTASI PRODUK	
A. Perencanaan Presentasi Produk.....	30
B. Time Table Pelaksanaan Presentasi Produk.....	30
C. Matriks Perencanaan Presentasi Produk.....	31

D. Time Table Sidang.....	31
E. Daftar Kebutuhan Bahan.....	33
F. Daftar Kebutuhan Alat.....	34
G. Pelaksanaan Pelatihan Presentasi Produk.....	35
H. Kendala Pelaksanaan .....	49
BAB III	
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	
A. Dokumentasi Pelaksanaan sidang.....	50
B. Evaluasi.....	54
BAB IV	
KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	56
B. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	57

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Blayag.....	15
Tabel 2 Sate Kakul .....	16
Tabel 3 Sambal Bongkot.....	17
Tabel 4 Jukut Undis .....	18
Tabel 5 Ayam Betutu.....	19
Tabel 6 Nasi Embe Lengis Tandusan.....	20
Tabel 7 Es Ancruk.....	21
Tabel 8 Laklak.....	22
Tabel 9 <i>Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price</i> Blayag.....	23
Tabel 10 <i>Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price</i> Sate Kakul.....	23
Tabel 11 <i>Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price</i> Sambal Bongkot.....	23
Tabel 12 <i>Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price</i> Jukut Undis.....	24
Tabel 13 <i>Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price</i> Ayam Betutu.....	24
Tabel 14 <i>Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price</i> Es Ancruk.....	25
Tabel 15 <i>Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price</i> Laklak.....	25
Tabel 16 <i>Nutritional Value</i> Blayag.....	27
Tabel 17 <i>Nutritional Value</i> Sate Kakul.....	27
Tabel 18 <i>Nutritional Value</i> Sambal Bongkot.....	28
Tabel 19 <i>Nutritional Value</i> Jukut Undis.....	28
Tabel 20 <i>Nutritional Value</i> Ayam Betutu.....	28
Tabel 21 <i>Nutritional Value</i> Nasi Embe Lengis Tandusan.....	29
Tabel 22 <i>Nutritional Value</i> Es Ancruk .....	29
Tabel 23 <i>Nutritional Value</i> Laklak.....	29
Tabel 24 <i>Time table</i> perencanaan kegiatan.....	30
Tabel 25 Matriks Perencanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	31
Tabel 26 <i>Time Table</i> Sidang.....	31
Tabel 27 <i>Time Table</i> Sidang.....	32
Tabel 28 Daftar kebutuhan bahan.....	33
Tabel 29 Daftar Kebutuhan Alat.....	34



Tabel 30 Pelaksanaan Pembuatan Sate Kakul.....	35
Tabel 31 Pelaksanaan Pembuatan Blayag.....	37
Tabel 32 Pelaksanaan Pembuatan Sambal Bongkot.....	38
Tabel 33 Pelaksanaan Pembuatan Jukut Undis.....	40
Tabel 34 Pelaksanaan Pembuatan Ayam Betutu.....	41
Tabel 35 Pelaksanaan Pembuatan Es Ancruk.....	43
Tabel 36 Pelaksanaan Pembuatan Laklak.....	46
Tabel 37 Kegiatan Pelaksanaan Dirumah dan Dikampus.....	51
Tabel 38 Dokumentasi Pelaksanaan Sidang.....	51

#### **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1 Blayag.....	7
Gambar 2 Sate Kakul.....	8
Gambar 3 Sambal Bongkot .....	8
Gambar 4 Jukut Undis.....	10
Gambar 5 Ayam Betutu.....	11
Gambar 6 Laklak.....	12
Gambar 7 Es Ancruk.....	13
Gambar 8: Pelaksanaan pembuatan Sate Kakul (a).....	35
Gambar 9: Pelaksanaan pembuatan Sate Kakul (b).....	35
Gambar 10: Pelaksanaan pembuatan Sate Kakul (c).....	35
Gambar 11: Pelaksanaan pembuatan Sate Kakul (d).....	36
Gambar 12: Pelaksanaan pembuatan Sate Kakul (e).....	36
Gambar 13 Pelaksanaan pembuatan Sate Kakul (f).....	36
Gambar 14: Pelaksanaan pembuatan Sate Kakul (g).....	36
Gambar 15: Pelaksanaan pembuatan Sate Kakul (h).....	36

Gambar 16: Pelaksanaan pembuatan Jukut Undis (a).....	37
Gambar 17: Pelaksanaan pembuatan Jukut Undis (b).....	37
Gambar 18: Pelaksanaan pembuatan Jukut Undis (c).....	37
Gambar 19: Pelaksanaan pembuatan Jukut Undis (d).....	37
Gambar 20: Pelaksanaan pembuatan Blayag (a).....	38
Gambar 21: Pelaksanaan pembuatan Blayag (b).....	38
Gambar 22: Pelaksanaan pembuatan Blayag (c).....	38
Gambar 23: Pelaksanaan pembuatan Blayag (d).....	39
Gambar 24: Pelaksanaan pembuatan Blayag (e).....	39
Gambar 25: Pelaksanaan pembuatan Blayag (f).....	39
Gambar 26: Pelaksanaan pembuatan Blayag (g).....	39
Gambar 27: Pelaksanaan pembuatan Sambal Bongkot (a).....	40
Gambar 28: Pelaksanaan pembuatan Sambal Bongkot (b).....	40
Gambar 29: Pelaksanaan pembuatan Sambal Bongkot (c).....	40
Gambar 30: Pelaksanaan pembuatan Sambal Bongkot (d).....	40
Gambar 31: Pelaksanaan pembuatan Sambal Bongkot (e).....	40
Gambar 32: Pelaksanaan pembuatan Ayam Betutu (a).....	41
Gambar 32: Pelaksanaan pembuatan Ayam Betutu (b).....	41
Gambar 32: Pelaksanaan pembuatan Ayam Betutu (c).....	41
Gambar 33: Pelaksanaan pembuatan Ayam Betutu (d).....	42
Gambar 34: Pelaksanaan pembuatan Ayam Betutu (e).....	42
Gambar 35: Pelaksanaan pembuatan Ayam Betutu (f).....	42
Gambar 36: Pelaksanaan pembuatan Ayam Betutu (g).....	42
Gambar 37: Pelaksanaan pembuatan Ayam Betutu (h).....	42
Gambar 38: Pelaksanaan pembuatan Ayam Betutu (i).....	43
Gambar 39: Pelaksanaan pembuatan Es Ancruk (a).....	43
Gambar 40: Pelaksanaan pembuatan Es Ancruk (b).....	43
Gambar 41: Pelaksanaan pembuatan Es Ancruk (c).....	43
Gambar 42: Pelaksanaan pembuatan Es Ancruk (d).....	44
Gambar 43: Pelaksanaan pembuatan Es Ancruk (e).....	44
Gambar 44: Pelaksanaan pembuatan Es Ancruk (f).....	44
Gambar 45: Pelaksanaan pembuatan Es Ancruk (g).....	44

Gambar 46: Pelaksanaan pembuatan Es Ancruk (h).....	44
Gambar 47: Pelaksanaan pembuatan Es Ancruk (i).....	45
Gambar 48: Pelaksanaan pembuatan Es Ancruk (j).....	45
Gambar 49: Pelaksanaan pembuatan Es Ancruk (k).....	45
Gambar 50: Pelaksanaan pembuatan Es Ancruk (l).....	45
Gambar 51: Pelaksanaan pembuatan Es Ancruk (m).....	45
Gambar 52: Pelaksanaan pembuatan Laklak (a).....	46
Gambar 53: Pelaksanaan pembuatan Laklak (b).....	46
Gambar 54: Pelaksanaan pembuatan Laklak (c).....	46
Gambar 55: Pelaksanaan pembuatan Laklak (d).....	47
Gambar 56: Pelaksanaan pembuatan Laklak (e).....	47
Gambar 57: Pelaksanaan pembuatan Laklak (f).....	47
Gambar 58: Pelaksanaan pembuatan Laklak (g).....	47
Gambar 59: Pelaksanaan pembuatan Laklak (h).....	47
Gambar 60: Pelaksanaan pembuatan Laklak (i).....	48
Gambar 61: Pelaksanaan pembuatan Laklak (j).....	48
Gambar 62: Pelaksanaan pembuatan Laklak (k).....	48
Gambar 63: dokumentasi pelaksanaan (a).....	51
Gambar 64: dokumentasi pelaksanaan (b).....	51
Gambar 65: dokumentasi pelaksanaan (c).....	52
Gambar 66: dokumentasi pelaksanaan (d).....	52
Gambar 67: dokumentasi pelaksanaan (e).....	52
Gambar 68: dokumentasi pelaksanaan (f).....	52
Gambar 69: dokumentasi pelaksanaan (g).....	53
Gambar 70: dokumentasi pelaksanaan (h).....	53
Gambar 71: dokumentasi pelaksanaan (i).....	53
Gambar 72: dokumentasi pelaksanaan (j).....	53
Gambar 73: dokumentasi pelaksanaan (k).....	53
Gambar 74: dokumentasi pelaksanaan (l).....	54
Gambar 75: dokumentasi pelaksanaan (m).....	54
Gambar 63: dokumentasi pelaksanaan (n).....	54

## DAFTAR PUSTAKA

### Bibliography

- AhliGiziID. (2018, 08 21). *AhliGiziID*. Retrieved from ahligizi.com: <https://nilaigizi.com/angkasalima>.
- angkasalima. (2013, 10 24). Retrieved from angkasalima: <http://angkasalima.blogspot.com/2013/10/cara-menghitung-harga-jual-makanan-dan.html>
- bulelengkab.go.id. (2018). Kondisi Fisik Kab. Buleleng. *Buku Profil Daerah Kabupaten Buleleng*, bulelengkab.go.id.
- made, p. (2016, 6 27). *Jukut undis*. Retrieved from cookpad: <https://cookpad.com/id/resep/752021-jukut-undis-kedelai-hitam>
- mahendra, g. a. (2021, 01 25). ciri dan detail makanan khas singaraja. (a. maulany, Interviewer)
- nursastri. (2017). Bali Dinobatkan sebagai Destinasi Wisata Terbaik di Dunia. *kompas*, 1.
- priharto, s. (2020, 8 13). *accurate.id*. Retrieved from accurate.id: [https://accurate.id/akuntansi/pengertian%E2%80%8C-%E2%80%8Cfood%E2%80%8C-%E2%80%8Ccost%E2%80%8C/](https://accurate.id/akuntansi/pengertian%E2%80%8C%E2%80%8Cfood%E2%80%8C-%E2%80%8Ccost%E2%80%8C/)
- rahadiyanti. (2020, 9). *Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan*. Retrieved from ahligizi.id: <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>
- rahardianti, a. (2020, 8 16). *ahligiziid*. Retrieved from ahligiziid: <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>
- rismanismail. (2012, 7 22). *rismanismail.wordpress*. Retrieved from rismanismail.wordpress: <https://rismanismail2.wordpress.com/2012/07/22/apa-itu-nutrisi/>
- yunita, n. w. (2020, 4 17). *resep ayam betutu, kuliner khas bali yang kayak akan bumbu*. Retrieved from detik food: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4981033/resep-ayam-betutu-kuliner-khas-bali-yang-kaya-bumbu>