

SAJIAN KULINER KOTA SAMARINDA, KALIMANTAN TIMUR

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Oleh :

ALIF RHAMADANI YUDE.

Nomor Induk : 201621530

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN HOSPITALITI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
NHI BANDUNG
2019**

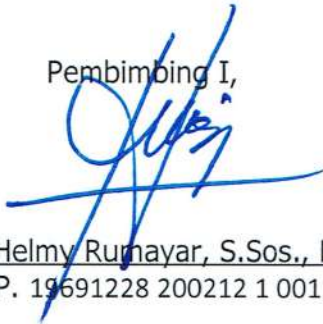
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Sajian Kuliner Kota Samarinda, Kalimantan Timur

NAMA : ALIF RHAMADANI YUDE
NIM : 201621530
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing I,



Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par
NIP. 19691228 200212 1 001

Pembimbing II,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM
NIP. 198221216 201101 1 003

Bandung, 10 Februari 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



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	2
DAFTAR Gambar	2
<u>BAB I</u> PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	4
1.2 Usulan produk	4
1.4 Tinjauan masakan	10
1.4.1 Tema masakan	10
1.4.2 <i>Standard Recipe</i>	11
1.4.3 <i>Recipe dan dish cosing</i>	23
1.4.4 Daftar nilai nutrisi	31
1.4.5 Lokasi dan waktu penelitian	38
<u>BAB II</u> PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	39
2.1 Perencanaan latihan food presentation	39
2.1.1 Working plan	39
2.1.2 Matriks perencanaan kegiatan pembuatan produk	43
2.1.3 Time Table	44
2.1.4 Daftar kebutuhan alat dapur	45
2.1.5 Purchasing List	46
2.2 Pelaksanaan latihan presentasi makanan	47
2.3 Kendala dan Hambatan	57
<u>BAB III</u> PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	58
3.1 Persiapan	58
3.2 Pelaksanan proses kegiatan	60
<u>BAB IV</u> KESIMPULAN DAN SARAN	66
4.1 Kesimpulan	66

4.2	Kesimpulan	66
-----	------------------	----

DAFTAR TABEL

TABEL 1	<i>Standard Recipe</i> Pepes Kepiting	11
TABEL 2	<i>Standard Recipe</i> Bubur Pedas	13
TABEL 3	<i>Standard Recipe</i> Soto Mahakam	14
TABEL 4	<i>Standard Recipe</i> Gence Ruan.....	16
TABEL 5	<i>Standard Recipe</i> Rojak Singkil	17
TABEL 6	<i>Standard Recipe</i> Daging Bumbu Hangus	18
TABEL 7	<i>Standard Recipe</i> Nasi Kuning	18
TABEL 8	<i>Standard Recipe</i> Sambal Gami.....	21
TABEL 9	<i>Standard Recipe</i> Kue Talam	22
TABEL 10	<i>Recipe Costing</i> Pepes Kepiting	24
TABEL 11	<i>Recipe Costing</i> Bubur Pedas	25
TABEL 12	<i>Recipe Costing</i> Soto Mahakam	26
TABEL 13	<i>Recipe Costing</i> Gence Ruan	27
TABEL 14	<i>Recipe Costing</i> Rojak Singkil	27
TABEL 15	<i>Recipe Costing</i> Daging Bumbu Hangus.....	28
TABEL 16	<i>Recipe Costing</i> Nasi Kuning	29
TABEL 17	<i>Recipe Costing</i> Sambal Gami.....	29
TABEL 18	<i>Recipe Costing</i> Kue Talam.....	30
TABEL 19	Perhitungan <i>Selling Price</i>	30
TABEL 20	Kandungan Gizi Pepes Kepiting	31
TABEL 21	Kandungan Gizi Bubur Pedas	32
TABEL 22	Kandungan Gizi Soto Mahakam	33
TABEL 23	Kandungan Gizi Gence Ruan.....	34
TABEL 24	Kandungan Gizi Rojak Singkil.....	34
TABEL 25	Kandungan Gizi Daging Bumbu Hangus.....	35

TABEL 26 Kandungan Gizi Nasi Kuning	36
TABEL 27 Kandungan Gizi Sambal Gami.....	36
TABEL 28 Kandungan Gizi Kue Talam.....	37
TABEL 29 Kandungan Kalori.....	37
TABEL 30 <i>Working Plan</i> Pepes Kepiting	39
TABEL 31 <i>Working Plan</i> Bubur Pedas	40
TABEL 32 <i>Working Plan</i> Soto Mahakam	40
TABEL 33 <i>Working Plan</i> Gence Ruan.....	40
TABEL 34 <i>Working Plan</i> Rojak Singkil	41
TABEL 35 <i>Working Plan</i> Daging Bumbu Hangus	41
TABEL 36 <i>Working Plan</i> Nasi Kuning	41
TABEL 37 <i>Working Plan</i> Pisang Sambal Gami	42
TABEL 38 <i>Working Plan</i> Air Kue Talam	42
TABEL 39 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	43
TABEL 40 <i>Time Table</i> Sebelum Sidang (H-1).....	44
TABEL 41 <i>Time Table</i> Saat Sidang.....	45
TABEL 42 Daftar Kebutuhan Alat Dapur	45
TABEL 43 <i>Purchasing List</i>	46
TABEL 44 Pembuatan Pepes Kepiting.....	48
TABEL 45 Pembuatan Bubur Pedas.....	49
TABEL 46 Pembuatan Soto Mahakam.....	50
TABEL 47 Pembuatan Gence Ruan	51
TABEL 48 Pembuatan Rojak Singkil.....	52
TABEL 49 Pembuatan Daging Bumbu Hangus.....	53
TABEL 50 Pembuatan Nasi Kuning.....	54
TABEL 51 Pembuatan Sambal Gami	55
TABEL 52 Pembuatan Kue Talam	56

DAFTAR GAMBAR

TABEL 44 Pembuatan Pepes Kepiting.....	48
TABEL 45 Pembuatan Bubur Pedas.....	49
TABEL 46 Pembuatan Soto Mahakam.....	50
TABEL 47 Pembuatan Gence Ruan	51
TABEL 48 Pembuatan Rojak Singkil.....	52
TABEL 49 Pembuatan Daging Bumbu Hangus.....	53
TABEL 50 Pembuatan Nasi Kuning.....	54
TABEL 51 Pembuatan Sambal Gami	55
TABEL 52 Pembuatan Kue Talam	56
TABEL 44 Pembuatan Pepes Kepiting.....	48
TABEL 3.1 Dokumentasi Saat Sidang	60
TABEL 3.1 Dokumentasi Saat Sidang	61
TABEL 3.1 Dokumentasi Saat Sidang	62
TABEL 3.1 Dokumentasi Saat Sidang	63
TABEL 3.1 Dokumentasi Saat Sidang	64
TABEL 3.1 Dokumentasi Saat Sidang	65

DAFTAR PUSTAKA

Bibliography

- Admin. (2017, November 21). *anekacara.com*. Retrieved from Pepes Kepiting Khas Samarinda: <https://anekacara.com/pepes-kepiting-khas-samarinda-kalimantan-timur/>
- Asano. (2014, September 10). *jalan2.com*. Retrieved from Mengenal Kaiseki: <http://jalan2.com/forum/blogs/entry/659-mengenal-kaiseki-ryori-japans-haute-cuisine/>
- Asarini, D. (2018, September 25). *merahputih.com*. Retrieved from Gence Ruan si pedas yang terlupakan: <https://merahputih.com/post/read/gence-ruan-si-pedas-yang-kian-terlupa-di-bumi-mulawarman>
- Badresuile, L. (2011, Juni 25). *lasiamana.blogspot.com*. Retrieved from Basic Kitchen Knowledge: <http://lasiamana.blogspot.com/2011/06/make-recipe-and-menu.html>
- FatSecret. (2019). *www.fatsecret.co.id*. Retrieved from Menghitung Kandungan Gizi : <https://anekacara.com/pepes-kepiting-khas-samarinda-kalimantan-timur/>
- Food, T. I. (2018). *tradisionalindonesiafood.blogspot.com*. Retrieved from Bubur Pedas: <http://tradisionalindonesiafood.blogspot.com/2016/03/bubur-pedas-samarinda.html>
- Gastronesia, S. S. (2014, September 14). *web.facebook.com*. Retrieved from Rojak Singkil: https://web.facebook.com/500737796728668/posts/rojak-singkilkalimantan-memang-memiliki-masakan-khas-bernama-sayur-santan-pucuk-/514610028674778/?_rdc=1&_rdr
- Indah, P. (n.d.). *indahpuri.wordpress.com*. Retrieved from nostalgia kuliner samarinda: <https://indarpuri.wordpress.com/category/nostalgia-kuliner-samarinda/> .
- Kakaakin. (2012, Oktober 22). *www.sarihusada.co.id*. Retrieved from Nasi Kuning Khas Samarinda: <https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Nasi-Kuning-Khas-Samarinda>
- Nusantara, R. (2019). *resepnusantara.id*. Retrieved from Daging Masak Bumbu Hangus: <https://resepnusantara.id/daging-masak-bumi-hangus/>
- Samarinda, P. k. (2018). *www.getborneo.com*. Retrieved from Kota Samarinda: <http://www.getborneo.com/kota-samarinda/>
- timur, K. (2018). Kota Samarinda Kota Tepian. <http://www.getborneo.com/kota-samarinda/> .
- Wikipedia. (2019). *wikipedia.org*. Retrieved from Kaiseki: <https://id.wikipedia.org/wiki/Kaiseki>
- Yonwahyudi. (2010, Desember 22). *yonwahyudi.blogspot.com*. Retrieved from Sambal Gami: <http://yonwahyudi.blogspot.com/2010/12/sambal-gami.html>

