

SAJIAN KULINER KHAS KOTA PALANGKARAYA
TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Tugas Akhir
Program Diploma III Manajemen Tata Boga
Tahun Akademik 2019/2020



Oleh :

DONNY GUMELAR HAMDANI

Nomor Induk : 201621534

JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG

2019

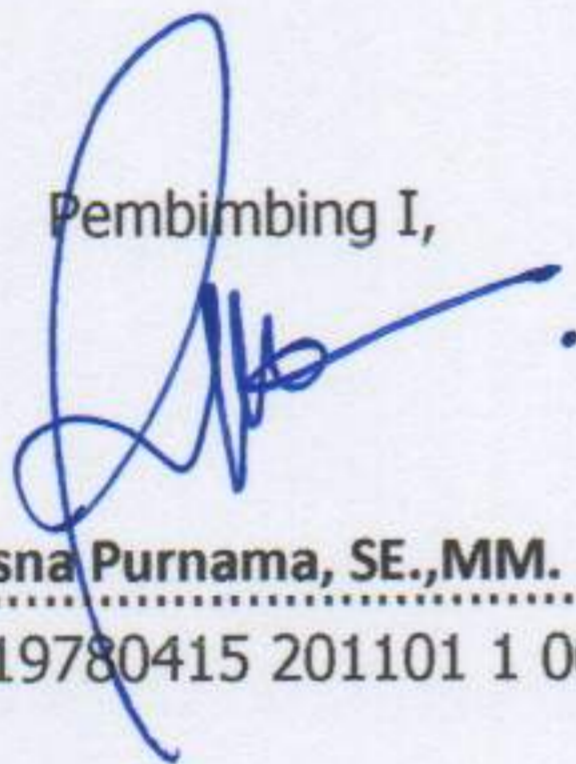
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

.....SAJIAN KULINER KHAS KOTA PALANGKARAYA.....

NAMA : Donny Gumelar Hamdani
NIM : 201621534
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga


Pembimbing I,



Rusna Purnama, SE.,MM.

.....
NIP. 19780415 201101 1 006

Pembimbing II,



Ayu Nurwitasari, S.AP.,MM.PAR.

.....
NIP. 19760420 200605 2 002

Bandung, 21 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



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan YME yang telah melimpahkan berkat-Nya, dan tidak lupa juga kepada keluarga orang tua penulis, Deni Hamdani dan Rina Hermianie yang selalu mendampingi dan memberi dukungan baik secara moril atau materi sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“SAJIAN KULINER KHAS KOTA PALANGKARAYA”**.

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak akan tersusun tanpa bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Bog sekaligus sebagai Pembimbing II penulis yang telah memberi saran dalam membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

5. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. selaku Pembimbing I yang telah memberi saran dalam membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen Staf Pengajar dan Karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
7. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang turut membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, baik dalam sistematika maupun isinya. Maka untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun. Akhir kata penulis semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bandung, Desember 2019

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----|
| DAFTAR ISI | i |
| DAFTAR TABEL | iii |
| DAFTAR GAMBAR | vii |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| 1.1 Latar Belakang Presentasi Makanan | 1 |
| 1.2 Tujuan Presentasi Makanan | 5 |
| 1.2.1 Tujuan Operasional | 5 |
| 1.3 Usulan Masakan Kuliner Kota Palangkaraya | 6 |
| 1.4 Tinjauan Makanan Kuliner Kota Palangkaraya | 8 |
| 1.4.1 Tema Masakan Kuliner Kota Palangkaraya..... | 8 |
| 1.4.2 Jenis Produk | 8 |
| 1.4.3 Usulan Resep..... | 14 |
| 1.4.4 Perumusan Harga Jual..... | 30 |
| 1.4.5 Daftar Nilai Nutrisi | 38 |
| 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 Perencanaan Pelaksanaan Kerja dan <i>Time Table</i> | 48 |
| 2.1.2 Daftar Bahan dan Alat..... | 55 |
| 2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk | 57 |
| 2.3 Kendala Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan..... | 69 |
| 2.4 Tabel Menu Pelaksanaan Kerja Percobaan | 69 |
| 2.5 Tabel Menu Pelaksanaan Kerja Presentasi Makanan..... | 70 |
| 2.6 Tabel Matriks Perencanaan Pembuatan Produk | 72 |

BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

| | |
|---|----|
| 3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan | 76 |
| 3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk..... | 77 |
| 3.3 Evaluasi oleh Penguji Sidang..... | 88 |

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

| | |
|----------------------|----|
| 4.1 Kesimpulan | 89 |
| 4.2 Saran..... | 90 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 1.1 Resep Lemang | 14 |
| Tabel 1.2 Resep Kalumpe | 16 |
| Tabel 1.3 Resep Oseng Umbut Rotan..... | 18 |
| Tabel 1.4 Resep Jelawat Bakar | 19 |
| Tabel 1.5 Resep Gangsa Ayam | 21 |
| Tabel 1.6 Resep Hampap Kerwila | 23 |
| Tabel 1.7 Resep Kandas Sarai..... | 24 |
| Tabel 1.8 Resep Kandas Singkah Potok | 25 |
| Tabel 1.9 Resep Ikan Goreng..... | 26 |
| Tabel 1.10 Resep Es Cincau Gula Habang | 28 |
| Tabel 1.11 Resep Hintalu Karuang | 29 |
| Tabel 1.12 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Lemang | 31 |
| Tabel 1.13 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Kalumpe | 32 |
| Tabel 1.14 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Oseng Umbut Rotan | 32 |
| Tabel 1.15 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Jelawat Bakar | 33 |
| Tabel 1.16 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Gangsa Ayam..... | 34 |
| Tabel 1.17 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Hampap Kerwila | 34 |
| Tabel 1.18 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Kandas Sarai | 35 |
| Tabel 1.19 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Kandas Singkah Potok | 35 |

| | |
|--|----|
| Tabel 1.20 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Ikan Goreng | 36 |
| Tabel 1.21 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Es Cincin Gula Habang | 36 |
| Tabel 1.22 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Hintalu Karuang..... | 37 |
| Tabel 1.23 <i>Selling Price</i> | 38 |
| Tabel 1.24 Kandungan Nutrisi Lemang..... | 40 |
| Tabel 1.25 Kandungan Nutrisi Kalumpe | 40 |
| Tabel 1.26 Kandungan Nutrisi Oseng Umbut Rotan | 41 |
| Tabel 1.27 Kandungan Nutrisi Jelawat Bakar..... | 41 |
| Tabel 1.28 Kandungan Nutrisi Gangsa Ayam | 42 |
| Tabel 1.29 Kandungan Nutrisi Hampap Kerwila..... | 42 |
| Tabel 1.30 Kandungan Nutrisi Kandas Sarai | 43 |
| Tabel 1.31 Kandungan Nutrisi Kandas Singkah Potok..... | 43 |
| Tabel 1.32 Kandungan Nutrisi Ikan Goreng | 44 |
| Tabel 1.33 Kandungan Nutrisi Es Cincin Gula Habang | 44 |
| Tabel 1.34 Kandungan Nutrisi Hintalu Karuang | 45 |
| Tabel 1.35 Total Kalori <i>Rijstaffel Menu</i> | 45 |
| Tabel 2.1 <i>Working Plan Trial Menu</i> Lemang..... | 48 |
| Tabel 2.2 <i>Working Plan Trial Menu</i> Kalumpe..... | 48 |
| Tabel 2.3 <i>Working Plan Trial Menu</i> Oseng Umbut Rotan | 49 |

| | |
|---|----|
| Tabel 2.4 <i>Working Plan Trial Menu</i> Jelawat Bakar..... | 49 |
| Tabel 2.5 <i>Working Plan Trial Menu</i> Gangsa Ayam | 50 |
| Tabel 2.6 <i>Working Plan Trial Menu</i> Hampap Kerwila..... | 50 |
| Tabel 2.7 <i>Working Plan Trial Menu</i> Kandas Sarai | 51 |
| Tabel 2.8 <i>Working Plan Trial Menu</i> Kandas Singkah Potok..... | 51 |
| Tabel 2.9 <i>Working Plan Trial Menu</i> Ikan Goreng | 52 |
| Tabel 2.10 <i>Working Plan Trial Menu</i> Es Cincau Gula Habang | 52 |
| Tabel 2.11 <i>Working Plan Trial Menu</i> HIntalu Karuang | 53 |
| Tabel 2.12 <i>Time Table</i> Perencanaan Latihan Kerja Tabel..... | 54 |
| Tabel 2.13 Daftar Kebutuhan Bahan (<i>purchasing list</i>)..... | 56 |
| Tabel 2.14 Daftar Kebutuhan Alat (<i>Utensils List</i>) | 57 |
| Tabel 2.15 Pelaksanaan Latihan Kerja Es Cincau Gula Habang | 58 |
| Tabel 2.16 Pelaksanaan Latihan Kerja Hampap Kerwila | 59 |
| Tabel 2.17 Pelaksanaan Latihan Kerja Jelawat Bakar | 60 |
| Tabel 2.18 Pelaksanaan Latihan Kerja Gangsa Ayam | 61 |
| Tabel 2.19 Pelaksanaan Latihan Kerja Lemang..... | 62 |
| Tabel 2.21 Pelaksanaan Latihan Kerja Kelumpe | 63 |
| Tabel 2.22 Pelaksanaan Latihan Kerja Oseng Umbut rotan | 64 |
| Tabel 2.23 Pelaksanaan Latihan Kerja Kandas Sarai | 65 |

| | |
|--|----|
| Tabel 2.24 Pelaksanaan Latihan Kerja Kandas Singkah Potok | 66 |
| Tabel 2.25 Pelaksanaan Latihan Kerja Hintalu Karuang | 67 |
| Tabel 2.26 Pelaksanaan Latihan Kerja Ikan Goreng..... | 68 |
| Tabel 2.27 Menu Pelaksanaan Kerja Percobaan | 70 |
| Tabel 2.28 Menu Pelaksanaan Kerja Presntasi Makanan | 71 |
| Tabel 2.29 <i>Time Table</i> Pelaksanaan Kerja Presentasi Makanan..... | 72 |
| Tabel 2.30 Matriks Perencanaan Pembuatan Produk..... | 73 |
| Tabel 3.1 Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang | 78 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 1.1 Sketsa Es Cincau Gula Habang..... | 9 |
| Gambar 1.2 Sketsa Hampap Kerwila | 9 |
| Gambar 1.3 Sketsa Jelawat Bakar..... | 10 |
| Gambar 1.4 Sketsa Gangsa Ayam | 10 |
| Gambar 1.5 Sketsa Lemang | 11 |
| Gambar 1.6 Sketsa Kalumpe | 11 |
| Gambar 1.7 Sketsa Oseng Umbut Rotan | 12 |
| Gambar 1.8 Sketsa Kandas Sarai | 12 |
| Gambar 1.9 Sketsa Kandas Singkah Potok..... | 13 |
| Gambar 1.10 Sketsa Hintalu Karuang..... | 13 |

DAFTAR PUSTAKA

- Deckytri. 2017. Bubur Hintalu Karuang. <https://budaya-indonesia.org/Bubur-Hintalu-Karuang.html>. (16 September 2019).
- Anonim. 2017. Resep Lemang Khas Kalimantan Tengah Asli. <http://resepmasakannusantaraoriginal.blogspot.com/2017/07/resep-lemang-khas-kalimantan-tengah-asli.html>. (16 September 2019).
- Anonim. 2017. Resep Kalumpe Khas Kalimantan Tengah Asli. <http://resepmasakannusantaraoriginal.blogspot.com/2017/07/resep-kalumpe-khas-kalimantan-tengah.html>. (16 September 2019).
- Retno. 2012. Gangsa Ayam. <https://sajiansedap.grid.id/read/10729353/gangsa-ayam?page=all>. (16 September 2019).
- Lenny. Hampap Kerwila. https://cookpad.com/id/resep/5955030-hampap-kerwila?via=search&search_term=hampap%20kerwila. (16 September 2019).
- Berliani, Regina. 2017. Kandas Sarai. <https://budaya-indonesia.org/Kandas-Sarai>. (16 September 2019).
- Yus, Elvira. Kandas Singkah Potok. https://cookpad.com/id/resep/9161037-kandas-singkah-potok?via=search&search_term=kandas%20singkah%20potok. (16 September 2019).

- Anonym. Ikan Mas Goreng Bumbu Kunyit. https://cookpad.com/id/resep/8739433-5-ikan-mas-goreng-bumbu-kunyit?via=search&search_term=ikan%20goreng%20kunyit. (16 September 2019).
- Winniyarti. Es Cincau Gula Habang. https://cookpad.com/id/resep/8509269-es-cincau-gula-habang?via=search&search_term=es%20cincau%20gula%20habang. (16 September 2019).
- Anonim. 2017. Resep Ikan Jelawat Bakar Khas Kalimantan Tengah Asli. <http://resepmasakannusantaraoriginal.blogspot.com/2017/07/resep-ikan-jelawat-bakar-khas.html>. (16 September 2019).
- Herawati, Heni. Resep Umbut Rotan. <https://carabuatresep.blogspot.com/2015/10/cara-membuat-sayur-umbut-rotan.html>. (16 September 2019).
- Rahman, Fadly. 2011. Rijsttafel : Budaya Kuliner di Indonesia masa Kolonial 1870-1942. (25 September 2019)
- <https://www.myfitnesspal.com>. (24 September 2019).
- Anonim. 2018. Sosial dan Kependudukan. <https://kalteng.bps.go.id/subject/153/geografi.html#subjekViewTab4>. (22 September 2019).