

SAJIAN KULINER KOTA INDRALAYA, SUMATERA SELATAN

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh

Tugas Akhir Program Diploma III Manajemen Tata Boga

Tahun Akademik 2019/2020



Oleh : PRICILLA ALIKA

Nomor Induk : 201621567

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2019

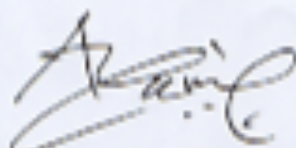
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Sajian Kuliner Kota Indralaya, Sumatera Selatan

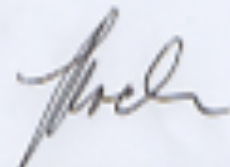
NAMA : PRICILLA ALIKA
NIM : 201621567
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Mochamad Nurruchman, S.Sos., M.Pd
NIP. 19630302 199503 1 001

Bandung, 12 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



SURAT PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Pricilla Alika
Tempat/Tanggal Lahir : Palembang, 17 September 1998
NIM : 201621567
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
SAJIAN KULINER KOTA INDRALAYA, SUMATERA SELATAN 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, 12 Februari 2020

Yang membuat pernyataan



Pricilla Alika

NIM 201621567

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Buddha yang telah melimpahkan rahmat dan kasih-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“SAJIAN KULINER KOTA INDRALAYA, SUMATERA SELATAN”**

Tujuan dan kegunaan 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 dapat terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin 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. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par selaku Ketua Program Studi Jurusan Manajemen Tata Boga.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par selaku Pembimbing I yang telah berkenan meluangkan waktu serta saran dalam membantu penulis hingga selesai Tugas Akhir ini.

5. Bapak Mochammd Nurrochman, S.os., M.Pd selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen dan Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
7. Keluarga besar yang selalu mendukung, terutama kedua orang tua Ferryanto Tunggal Atmadja dan Gayasari Puspita yang selalu mencintai dan memberi masukan serta doa. Kakak Natasha dan Tiffany , serta adik saya Celine yang selalu memberi saya semangat dukungan.
8. Teman-teman di MTB 6B atas kebersamaannya selama ini.
9. 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 kesempurnaan, baik sistematika maupun isinya. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak dengan senang hati.

Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bandung, Februari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
a. Tujuan Formal.....	3
b. Tujuan Operasional	3
1.3 Usulan Produk	4
1.4 Tinjauan Poduk	7
a. Tema.....	7
b. <i>Menu List</i>	8
c. <i>Standard Recipe</i>	10
d. <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i>	25
e. Tabel Daftar Nutrisi.....	34
BAB II PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	43
2.1. Perencanaan Pelaksanaan Pra Presentasi Produk.....	43
a. Working Plan	43
b. Matriks.....	48
c. Time Table.....	50
d. Daftar Kebutuhan Alat dan Perlengkapan	52
e. Purchasing List.....	53
2.2. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	54
2.3. Evlauasi Kegiatan Latihan Presentasi Makanan	64
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	66
3.1.Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	66
3.2.Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	67
3.3.Evaluasi dari Tim Penguji.....	71
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	72
4.1 Kesimpulan.....	72
4.2 Saran.....	73
DAFTAR PUSAKA	75

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>Standard Recipe</i> Godo – Godo Udang.....	11
TABEL 2 <i>Standard Recipe</i> Cuko.....	12
TABEL 3 <i>Standard Recipe</i> Pindang Ikan Salai.....	13
TABEL 4 <i>Standard Recipe</i> Malbi.....	15
TABEL 5 <i>Standard Recipe</i> Ayam Kecap Kacang.....	16
TABEL 6 <i>Standard Recipe</i> Sambal Buncis.....	18
TABEL 7 <i>Standard Recipe</i> Nasi Minyak.....	19
TABEL 8 <i>Standard Recipe</i> Mie Celor.....	21
TABEL 9 <i>Standard Recipe</i> Es Kacang.....	22
TABEL 10 <i>Standard Recipe</i> Srikaya.....	24
TABEL 11 <i>Recipe Costing</i> Godo – Godo udang.....	26
TABEL 12 <i>Recipe Costing</i> Cuko.....	26
TABEL 13 <i>Recipe Costing</i> Pindang Ikan Salai.....	27
TABEL 14 <i>Recipe Costing</i> Malbi.....	28
TABEL 15 <i>Recipe Costing</i> Ayam Kecap Kacang.....	29
TABEL 16 <i>Recipe Costing</i> Sambal Buncis.....	30
TABEL 17 <i>Recipe Costing</i> Nasi Minyak.....	31
TABEL 18 <i>Recipe Costing</i> Mie Celor.....	32
TABEL 19 <i>Recipe Costing</i> Es Kacang Merah.....	33
TABEL 20 <i>Recipe Costing</i> Srikaya.....	33
TABEL 21 <i>Selling Price</i>	34
TABEL 22 Kandungan Gizi Godo – Godo Udang.....	35
TABEL 23 Kandungan Gizi Cuko.....	35
TABEL 24 Kandungan Gizi Pindang Ikan Salai.....	36
TABEL 25 Kandungan Gizi Malbi.....	37
TABEL 26 Kandungan Gizi Ayam Kecap Kacang.....	38
TABEL 27 Kandungan Gizi Sambal Buncis.....	39
TABEL 28 Kandungan Gizi Nasi Minyak.....	40
TABEL 29 Kandungan Gizi Mie Celor.....	41
TABEL 30 Kandungan Gizi Es Kacang.....	41
TABEL 31 Kandungan Gizi Srikaya.....	42
TABEL 32 Kandungan Kalori.....	42
TABEL 33 <i>Working Plan</i> Godo – Godo Udang.....	43
TABEL 34 <i>Working Plan</i> Cuko.....	44
TABEL 35 <i>Working Plan</i> Pindang Ikan Salai.....	44
TABEL 36 <i>Working Plan</i> Malbi.....	45
TABEL 37 <i>Working Plan</i> Ayam Kecap Kacang.....	45

TABEL 38 <i>Working Plan</i> Sambal Buncis	46
TABEL 39 <i>Working Plan</i> Nasi Minyak	46
TABEL 40 <i>Working Plan</i> Mie Celor	46
TABEL 41 <i>Working Plan</i> Es Kacang.....	47
TABEL 42 <i>Working Plan</i> Srikaya	47
TABEL 43 Matriks Perencanaan Kegiatan	49
TABEL 44 Time Table Sebelum Sidang (H-1)	51
TABEL 45 Time Table Saat Sidang.....	52
TABEL 46 <i>Equipment and Utensils</i>	51
TABEL 47 <i>Purchasing List</i>	53
TABEL 48 Pembuatan Godo – Godo Udang	55
TABEL 49 Pembuatan Cuko	56
TABEL 50 Pembuatan Pindang Ikan Salai.....	57
TABEL 51 Pembuatan Malbi	58
TABEL 52 Pembuatan Sambal Buncis	59
TABEL 53 Pembuatan Ayam Kecap Kacang.....	60
TABEL 54 Pembuatan Nasi Minyak.....	61
TABEL 55 Pembuatan Mie Celor.....	62
TABEL 56 Pembuatan Es Kacang.....	63
TABEL 57 Pembuatan Srikaya.....	64
TABEL 58 Dokumentasi kegiatan	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Godo – Godo Udang	12
Gambar 2 Pindang Ikan Salai	14
Gambar 3 Malbi	16
Gambar 4 Ayam Kecap Kacang.....	17
Gambar 5 Sambal Buncis	19
Gambar 6 Nasi Minyak.....	20
Gambar 7 Mie Celor.....	22
Gambar 8 Es Kacang	23
Gambar 9 Srikaya.....	24

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, Y. (2016, Juni 5). Retrieved from Profil Kecamatan Indralaya:
<http://yunitaafrianti.blogspot.com/2014/09/profil-kecamatan-indralaya-utara.html>
- Herlambang, T. (2012). Retrieved from Kabupaten Ogan Ilir: http://kumpulan-ensiklopedia-q.kpt.co.id/id1/125-2/Ogan-Ilir_28399_kumpulan-ensiklopedia-q-kpt.html
- Indralaya, Ogan Ilir*. (n.d.). Retrieved from wikipedia:
https://id.wikipedia.org/wiki/Indralaya,_Ogan_Ilir
- Sasya. (n.d.). *Kamus Bahasa Penesak, Ogan Ilir*. Retrieved from Sayashand:
<https://sayashand.blogspot.com/2015/08/kamus-bahasa-payaraman-ogan-ilir-tugas.html>
- Shahnaaz, A. B. (2019, 8 29). *Ayam Kecap*. Retrieved from Cookpad:
https://cookpad.com/id/resep/10445944-ayam-kecap?via=search&search_term=ayam%20kecap%20kacang%20tanah
- Winarto, W. (n.d.). *Indralaya Yang Semakin Riu*. Retrieved from Tunawisma:
<http://tunawisma.com/palembang-indralaya/>
- Yuliani, J. (2009). Retrieved from Studi Komparatif Kelembagaan Produksi dan Pendapatan Petani Pada Sistem Pengelolaan Lebak Lebung Lelang dan Non Lelang di Kabupaten Ogan Ilir.

BIODATA PENULIS**Data Pribadi**

Nama Lengkap : Pricilla Alike
NIM : 201621567
Tempat/Tanggal lahir : Palembang, 17 September 1998
Alamat : Jl. Rudus no.41 RT 32 RW 09 , Palembang, Sumatera Selatan
E-mail : pricillaalika98@gmail.com

Riwayat Pendidikan:

1. SD Xaverius 1 Palembang : Tahun 2004-2010
2. SMP Xaverius 1 Palembang : Tahun 2010-2013
3. SMAS Presiden : Tahun 2013-2016

Data Orang Tua

Nama Ayah : Ferryanto Tunggal Atmadja
Pekerjaan Ayah : Wirausaha
Nama Ibu : Gayasari Puspita
Pekerjaan Ibu : Ibu Rumah Tangga