

**PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KOTA
PONTIANAK KALIMANTAN BARAT
TUGAS AKHIR**

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Diploma III
Program Studi Seni Kuliner



Oleh :

Ramdhani Purnama Putra

NIM : 2021406024

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN HOSPITALITY
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2024**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Ramdhani Purnama Putra
Tempat/Tanggal Lahir : Ngawi, 11 Desember 2002
NIM : 2021406024
Jurusan : Hospitaliti
Program Studi : Seni Kuliner

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

“PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KOTA PONTIANAK KALIMANTAN BARAT
“ berikut adalah tugas karya ilmiah yang saya buat untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi program Diploma III, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya/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 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 23 April 2024

Yang membuat pernyataan,



Ramdhani Purnama Putra

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR / PROYEK AKHIR

“PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KOTA PONTIANAK KALIMANTAN BARAT”

NAMA : Ramdhani Purnama Putra
NIM : 2021406024
JURUSAN : Hospitality
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP. 19660606 199303 2 001

Pembimbing Pendamping,



Agung Ilham Triana, SE., MM.Par
NIP .19840416 202421 1 004

Bandung, 23 April 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami.,BA.,MM.Par.,CHE
NIP, 197103161996032001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KOTA PONTIANAK KALIMANTAN BARAT

NAMA : Ramdhani Purnama Putra
NIM : 2021406024
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



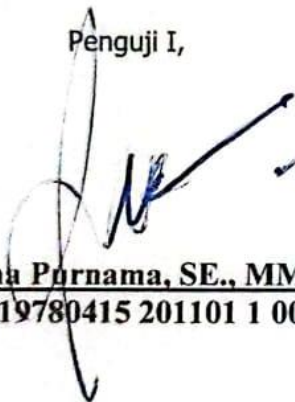
Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP. 19660606 199303 2 001

Pembimbing Pendamping,



Agung Ilham Triana, SE., MM.Par
NIP. 19840416 202421 1 004

Penguji I,



Rusna Purnama, SE., MM.
NIP. 19780415 201101 1 006

Penguji II,

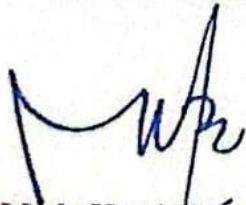


Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19691128 200212 1 001

Bandung, 8 Agustus 2024.

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 20021 2 001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya tujukan ke pada Allah Swt. Tuhan yang maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunianya. Serta kedua orang tua dan adik saya yang telah memberikan dukungan sehingga penulis dapat melaksanakan proses penyusunan Tugas Akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul “PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KOTA PONTIANAK KALIMANTAN BARAT”.

Maksud dan tujuan dari penulisan Tugas akhir ini adalah menyelesaikan salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan program studi Seni Kuliner diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari banyak pihak yang turut membantu penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini, baik dukungan langsung maupun tidak langsung, sudah sepantasnya penulis dengan rasa penuh hormat ingin mengucapkan terima kasih yang mendalam dan semoga Allah Swt memberikan balasan terbaik kepada berbagai pihak sebagai berikut :

1. Bapak DR. Anwar Masatip, M.M.Par., sebagai direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE Sebagai Ketua Bagian Administrasi Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par.,CHE Sebagai ketua jurusan Hospitality
4. Bapak Rusna Purnama, A.MD., S.E.,M.M. Sebagai Ketua Prodi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Nur Komariah, S.Sos., M.M. sebagai Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan masukan yang berharga, bimbingan, serta arahan kepada penulis dengan penuh dedikasi, dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam menyelesaikan Usulan Proposal ini.
6. Bapak Agung Ilham Triana, SE., M.M.Par sebagai Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan kontribusi berupa masukan yang berharga, bimbingan, dan arahan yang baik kepada penulis, dan telah penuh

7. dedikasi meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam menyelesaikan Usulan Proposal ini.
8. Seluruh Dosen, Instruktur, dan Tenaga Kependidikan Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah menyediakan waktu serta dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan Usulan Proposal ini dengan tepat waktu.
9. Teruntuk salah satu partner penulis, yaitu Bapak Henky Chandra, A.Md.Par. yang telah memberikan dukungan, semangat, serta motivasi yang sangat berharga secara konsisten kepada penulis untuk menyelesaikan Usulan Proposal ini.
10. Seluruh rekan-rekan Keluarga MONDHONING yang secara konsisten memberikan pandangan yang berharga serta dukungan kepada penulis, juga memberikan motivasi yang diperlukan dengan memberikan saran kepada penulis untuk dapat menyelesaikan Usulan Proposal ini tepat waktu.
11. Pihak-pihak yang telah ikut andil dalam membantu penulis menyelesaikan Usulan Proposal ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Itu adalah semua yang ingin penulis sampaikan, serta penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam proses penulisan Usulan Proposal ini. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik maupun saran yang dapat membantu penulis untuk memperbaiki penulisan Usulan Proposal ini sehingga laporan Usulan Proposal ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan dapat diterima dengan baik oleh pembaca.

Bandung, 23 April 2024

Ramdhani Purnama Putra

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Presentasi.....	4
1.2.1 Tujuan Akademis	4
1.2.2 Tujuan Operasional	4
1.3 Usulan Menu	4
1.3.1 Set Menu	5
1.4 Deskripsi Menu	6
1.5 Tinjauan Produk	9
1.5.1 Tema Sajian	9
1.5.2 Variasi Sajian	9
1.6 Pengajuan Resep.....	15
1.7 Nilai Gizi dan Nutrisi Menu	33
1.8 Recipe Costing, Dish Costing, Selling price	36
1.9 Tempat dan Waktu Penelitian	39
1.9.1 Tempat Penelitian.....	39
1.9.2 Waktu Penelitian	39
BAB II.....	40
2.1 Rencana Uji coba Presentasi Produk	40
2.1.1 Working Plan	40
2.1.2 Penyusunan Uji Coba Dalam Bentuk Matriks	45
2.1.3 <i>Time Table</i>	46
2.1.4 <i>Utensils & Equipment</i>	47
2.1.5 <i>Purchasing Order List</i>	48

2.2	Proses Uji Coba Produk	50
BAB III	63
3.1	Proses Ujian Sidang	63
BAB IV	69
4.1	Kesimpulan.....	69
4.2	Saran	69

DAFTAR TABEL

Table 1. 1 RESEP SAPO TAHU ASAM PEDAS.....	15
Table 1. 2 RESEP TUILE BROKOLI	17
Table 1. 3 RESEP SOUP IKAN.....	18
Table 1. 4 RESEP CAVIAR TINTA GURITA.....	20
Table 1. 5 RESEP BURUNG DARA BAKAR SAUS GULAI	21
Table 1. 6 RESEP SAUS GULAI.....	23
Table 1. 7 RESEP DAUN SINGKONG KACA	25
Table 1. 8 RESEP NASI PUTIH.....	26
Table 1. 9 RESEP ACAR WORTEL DAN BAWANG	27
Table 1. 10 RESEP KUE BINGKE	29
Table 1. 11 RESEP ES LIDAH BUAYA	31
Table 1. 12 NILAI GIZI TAHU SUTRA ASAM PEDAS	33
Table 1. 13 NILAI GIZI SOUP IKAN	34
Table 1. 14 NILAI GIZI BURUNG DARA BAKAR SAUS GULAI.....	34
Table 1. 15 NILAI GIZI KUE BINGKE	35
Table 1. 16 NILAI GIZI ES LIDAH BUAYA.....	35
Table 1. 17 FOOD COSTING TAHU SUTRA ASAM PEDAS	36
Table 1. 18 FOOD COSTING SOUP IKAN	37
Table 1. 19 FOOD COSTING BURUNG DARA BAKAR SAUS GULAI.....	37
Table 1. 20 FOOD COSTING KUE BINGKE	38
Table 1. 21 FOOD COSTING ES LIDAH BUAYA.....	38
Table 1. 22 FOOD COSTING KESELURUHAN	39
Table 1. 23 SELLING PRICE KESELURUHAN.....	39
Table 2. 1 WORKING PLAN SAPO TAHU ASAM PEDAS.....	40
Table 2. 2 WORKING PLAN TUILE BROKOLI	41
Table 2. 3 WORKING PLAN SOUP IKAN.....	42
Table 2. 4 WORKING PLAN CAVIAR TINTA GURITA	42
Table 2. 5 WORKING PLAN BURUNG DARA BAKAR SAUS GULAI.....	43
Table 2. 6 WORKING PLAN KUE BINGKE.....	44

Table 2. 7 WORKING PLAN ES LIDAH BUAYA	45
Table 2. 8 TABEL MATRIKS	45
Table 2. 9 TIME TABLE PREPARATION H-1.....	46
Table 2. 10 TIME TABLE PELAKSANAAN SIDANG	47
Table 2. 11 UTENSIL DAN EQUIPMENT	47
Table 2. 12 PURCHASING LIST	48
Table 2. 13 PEMBUATAN TAHU SUTRA ASAM PEDAS.....	50
Table 2. 14 PEMBUATAN SOUP IKAN.....	52
Table 2. 15 PEMBUATAN BURUNG DARA BAKAR SAUS GULAI.....	55
Table 2. 16 PEMBUATAN KUE BINGKE.....	59
Table 2. 17 PEMBUATAN ES LIDAH BUAYA	61
Table 3. 1 DOKUMENTASI PELAKSANAAN UJIAN SIDANG AKHIR.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 SKETSA SAPO TAHU ASAM PEDAS	10
Gambar 1. 2 SKETSA SOUP IKAN	11
Gambar 1. 3 SKETSA BURUNG DARA BAKAR SAUS GULAI	12
Gambar 1. 4 SKETSA KUE BINGKE	13
Gambar 1. 5 SKETSA ES LIDAH BUAYA.....	14

DAFTAR PUSTAKA

Safitri, Noviani, Fathah. “ANALISIS ANGGARAN BELANJA MAKANAN DALAM MENETUKAN STANDAR GIZI PASIEN RAWAT INAP”. Universitas Aisyiyah Yogyakarta. Volume 5, No 1 (2020): 50-58

Ikhsan, Dkk “ Pengaruh Kualitas Makanan dan Pelayanan Terhadap Loyalitas Pelanggan Bubur Legend Singkawang Cabang Pontianak“. Universitas Tanjungpura. Volume 3 No 4 (2023) : 965-977

Fransiska. “IDENTIFIKASI KULINER TRADISIONAL SUKU DAYAK DI DESA TANAP KECAMATAN KEMBAYAN KABUPATEN SANGGAU KALIMANTAN BARAT”. Politeknik Tonggak Equator. Volume 12 No 6 (2023).

Wardhani Hilda. “POTENSI TUMBUHAN REMPAH DAN BUMBU DI KABUPATEN SINTANG KALIMANTAN BARAT”. Universitas Kapuas Sintang. Volume 5 No 2 (2021)

Rahman Fadly. “Kuliner Sebagai Identitas Indonesia”. Universitas Padjadjaran. Volume 2 No 1 (2018): 43-63.

<https://www.fatsecret.co.id/Default.aspx?pa=m>

Endeus (2021). “Resep Sup Tahu Asam Pedas Ala Chinese, Mantap Disantap”. Endeus.tv

Saputra Ajie Iqbal (2023). “Kuliner Unik Kalimantan Barat: Santapan Burung Punai dengan Cita Rasa yang Menggoda”. Haluan Kalbar.com

HiPontianak (2019). “Bubur Ikan, Makanan Khas Pontianak Yang Digemari Wisatawan”. Kumparan.com

Suwandi, Dkk. “Analisis Ekstrak Metanol Daun Ubi Kayu Dalam Menurunkan Kadar Kolesterol Total Secara In Vivo”. Poltekkes Pontianak. Volume 4, No 1 (2020).

Riduwan. “Skala Pengukuran Variabel-variabel Penelitian”. Alfabeta (2015).

Mulyadi. "Sistem Akuntansi". Salemba Empat (2016).

<https://cookpad.com/id/resep/15853705-bingke-khas-pontianak>

<https://cookpad.com/id/resep/16496759-es-lidah->

[buaya?ref=search&search_term=es%20lidah%20buaya%20selasih](https://cookpad.com/id/resep/16496759-es-lidah-buaya?ref=search&search_term=es%20lidah%20buaya%20selasih)