

**PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER
DAERAH BANJARMASIN, KALIMANTAN SELATAN
TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi persyaratan dalam
menempuh Ujian Akhir Program Diploma III



Oleh :

NAUSA RAMADHAN AKBAR

NIM : 2021406043

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nausa Ramadhan Akbar
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang, 18 November 2002
NIM : 2021406043
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER DAERAH BANJARMASIN, KALIMANTAN 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir 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 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, 13 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



A handwritten signature in black ink is written over a yellow 1000 Rupiah Indonesian postage stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text 'REPUBLIK INDONESIA', '1000', 'METRA', and 'DEKAPEL'. Below the stamp, the alphanumeric code 'A837DALX212125737' is printed.

Nausa Ramadhan Akbar

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER DAERAH BANJARMASIN, KALIMANTAN SELATAN

NAMA : Nausa Ramadhan Akbar

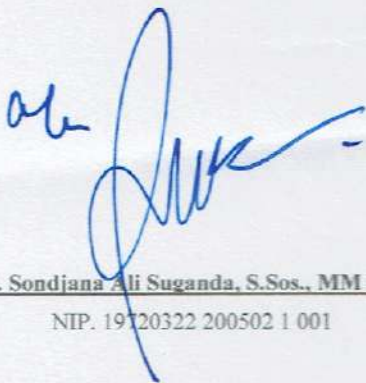
NIM : 2021406043

JURUSAN : Seni Kuliner

PROGRAM STUDI : Hospitaliti

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



R. Sondiana Ali Suganda, S.Sos., MM Par

NIP. 19720322 200502 1 001



Irfansyah, SE., MM

NIP. 19820107 202421 1 001

Bandung, 25 Juni 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

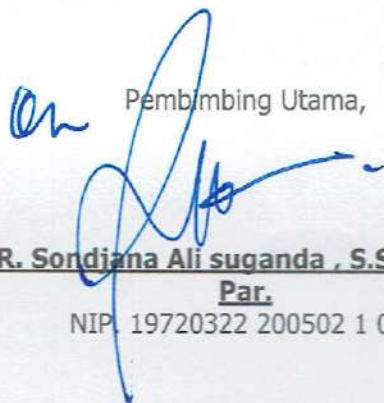
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

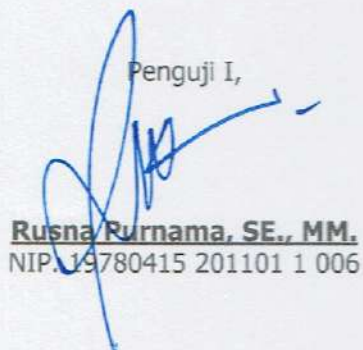
Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Daerah Banjarmasin, Kalimantan Selatan

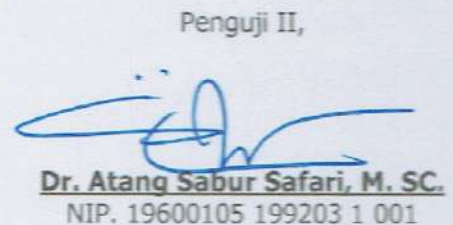
NAMA : Nausa Ramadhan Akbar
NIM : 2021406043
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner


Pembimbing Utama,
R. Sondjana Ali suganda, S.Sos., MM
Par.
NIP. 19720322 200502 1 001

Pembimbing Pandamping,

Irfansyah, SE., MM.
NIP. 19820107 202421 1 001

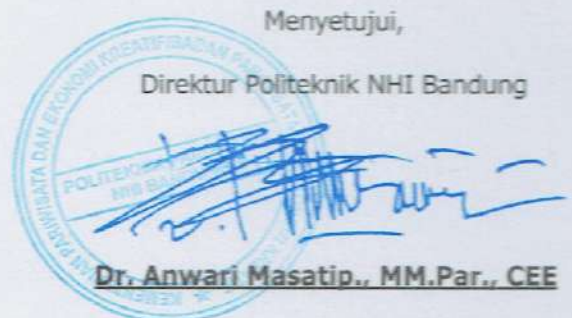

Penguji I,
Rusna Rurnama, SE., MM.
NIP. 19780415 201101 1 006

Penguji II,

Dr. Atang Sabur Safari, M. SC.
NIP. 19600105 199203 1 001

Bandung, 09 Agustus 2024

Mengetahui,
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama


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

Menyetujui,
Direktur Politeknik NHI Bandung

Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE



KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur ditujukan ke hadirat Allah SWT., yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan proses pembuatan tugas akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan banyak manfaat yang berjudul **“Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Daerah Banjarmasin, Kalimantan Selatan”**.

Maksud dan tujuan penyusunan Tugas Akhir ini adalah memenuhi salah satu syarat akademik guna menyelesaikan program Pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah membantu dan berkontribusi dalam penyelesaian Tugas Akhir ini. Segala Bentuk dukungan, baik berupa dukungan moril maupun materil, sangat membantu penulis dalam mengumpulkan semangat dan keinginan untuk menyelesaikan penelitiannya. Selain itu ucapan terimakasih juga diucapkan kepada yang terhormat :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CHE., Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM. Par., CHE, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MP.Par., CHE., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM., selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM Par., selaku dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dorongan kepada penulis sehingga penyusunan tugas akhir ini dapat berjalan dengan baik.
6. Bapak Irfansyah, SE., MM., selaku dosen pembimbing II Yang telah meluangkan waktu untuk memberikan ilmunya dalam melakukan penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Dave Mauludy Akbar dan Ibu Lavinia Prilasti selaku orang tua penulis yang tidak pernah lelah atas doa dan dukungannya.
8. Seluruh dosen, tenaga pengajar dan staff Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah membimbing serta membagikan ilmu kepada penulis selama enam semester.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini belum sempurna maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan sarat yang membangun dari pembaca agar dapat lebih bermanfaat bagi penulis dan pihak lainnya.

Nausa Ramadhan Akbar

Bandung, 13 Agustus 2024

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	6
1.2.1 Tujuan Formal.....	6
1.2.2 Tujuan Operasional	7
1.3 Usulan Set Menu dan Penjelasan Produk Kuliner Banjarmasin	8
1.3.1 Kepiting Banjaran	10
1.3.2 Mandai Cacapan Asam	11
1.3.3 Soto Banjar.....	11
1.3.4 Sorbet Buah Kapul.....	13
1.3.5 Sapi Masak Bumbu Habang.....	13
1.3.6 Gegicak	14
1.4 Tinjauan Produk Kuliner Banjarmasin, Kalimantan Selatan	15
1.4.1 Tema Produk.....	15
1.4.2 Usulan Resep	15
1.4.3 Costing	33
1.4.4 Gizi	39
1.5 Waktu dan tempat penelitian	43
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	44
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	44
2.1.1 Rencana Kerja/Working Plan.....	44
2.1.2 Matriks Perencanaan Pembuatan Produk	51
2.1.3 Time Table	53
2.1.4 Daftar Kebutuhan Bahan	55
2.1.5 Purchasing List	57
2.1.6 Kebutuhan alat	59
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	60
2.3 Hambatan dan kendala.....	64
2.3.1 Hambatan dan kendala dalam pembuatan kepiting banjaran	65

2.3.2 Hambatan dan kendala dalam pembuatan mandai cacapan asam.....	65
2.3.3 Hambatan dan kendala dalam pembuatan soto banjar	65
2.3.4 Hambatan dan kendala dalam pembuatan sorbet buah kapul.....	65
2.3.5 Hambatan dan kendala dalam pembuatan sapi masak habang	66
2.3.6 Hambatan dan kendala dalam pembuatan gegicak	66
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	67
3.1 Persiapan	67
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	68
3.3 Evaluasi.....	69
BAB IV SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	71
4.1 Simpulan	71
4.2 Rekomendasi	72
DAFTAR PUSTAKA	73

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Narasumber	6
Tabel 2 Resep <i>Crab Cake</i>	17
Tabel 3 Resep Banjaran <i>Marination</i>	18
Tabel 4 Resep Mandai	19
Tabel 5 Resep Cacapan Asam.....	20
Tabel 6 Resep Soto Banjar.....	21
Tabel 7 Resep Potato Cake	23
Tabel 8 Resep <i>Leek Infused Oil</i>	24
Tabel 9 Resep <i>Sorbet</i> Buah Kapul	25
Tabel 10 Resep <i>Mangosteen Jam</i>	26
Tabel 11 Resep <i>Cookies Crumb</i>	27
Tabel 12 Resep Sapi Masak Habang.....	28
Tabel 13 Resep Sambal Gandaria	29
Tabel 14 Resep Tarung Babanam Santan	30
Tabel 15 Resep <i>Yellow Rice Cakes</i>	31
Tabel 16 Gegicak	32
Tabel 17 <i>Costing</i> Kepiting Banjaran	34
Tabel 18 <i>Costing</i> Mandai Cacapan Asam.....	35
Tabel 19 <i>Costing</i> Soto Banjar	36
Tabel 20 <i>Costing</i> <i>Sorbet</i> Buah Kapul.....	37
Tabel 21 <i>Costing</i> Sapi Masak Habang	38
Tabel 22 <i>Costing</i> Gegicak	39
Tabel 23 <i>Working Plan</i> Kepiting Banjaran	45
Tabel 24 <i>Working plan</i> Mandai Cacapan Asam	46
Tabel 25 <i>Working plan</i> Soto Banjar	47
Tabel 26 <i>Working plan</i> Sorbet Buah Kapul	48
Tabel 27 <i>Working plan</i> Sapi Masak Habang.....	49
Tabel 28 <i>Working plan</i> Gegicak.....	50
Tabel 29 Matriks pelaksanaan.....	52
Tabel 30 <i>time table</i> sehari sebelum sidang	53
Tabel 31 <i>time table</i> pelaksanaan sidang	54
Tabel 32 Kebutuhan bahan	55
Tabel 33 <i>Purchasing list</i>	57
Tabel 34 Kebutuhan alat.....	59
Tabel 35 Pembuatan Kepiting Banjaran	60
Tabel 36 Pembuatan mandai cacapan asam.....	61
Tabel 37 pembuatan soto banjar	62
Tabel 38 Pembuatan sapi masak habang	63
Tabel 39 Pembuatan gegicak	64
Tabel 40 <i>Mise en place</i> sebelum sidang	67
Tabel 41 Kegiatan sidang.....	91

DAFTAR GAMBAR

Gambar Kepiting Banjaran.....	10
Gambar Mandai Cacapan Asam	11
Gambar Soto Banjar.....	12
Gambar <i>Sorbet</i> Buah Kapul	13
Gambar Sapi Masak Habang	14
Gambar Gegicak	15
Gambar Gizi Kepiting Banjaran	40
Gambar Gizi Mandai Cacapan Asam.....	40
Gambar Gizi Soto Banjar	41
Gambar Gizi <i>Sorbet</i> Buah Kapul.....	41
Gambar Gizi Sapi Masak Habang	42
Gambar Gizi Gegicak	42
Gambar Evaluasi dan penilaian dosen penguji kepada penulis.....	70

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulazisalka. (2020, December 24). *Ayam dan Hintalu Masak Habang, Kuliner Banjarmasin Warisan Sultan yang Abadi*.
https://www.kompasiana.com/abdulazisalkatiri/5fe3841f8ede4805154bb632/aya-m-dan-hintalu-masak-habang-kuliner-banjarmasin-warisan-sultan-yang-abadi?page=all&page_images=1
- Alfisyah. (2019). *TRADISI MAKAN URANG BANJAR*.
- Alma Erin Mentari. (2021, September 21). *Resep Gegicak, Kue Khas Kalimantan Bertabur Kelapa Parut*.
- Devi Riandani. (2020, December 14). *Buah Unik dan Langka Khas Bumi Tambun Bungai*. <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/kpknl-palangkaraya/baca-artikel/13582/Buah-Unik-dan-Langka-Khas-Bumi-Tambun-Bungai.html>
- Dewi Irawan, F., Brawijaya, U., Eh Wai Htoo, N., & Artikel, S. (2023). *KEMBARA: Jurnal Keilmuan Bahasa, Sastra, dan Pengajarannya Sungai dan Soto Banjar sebagai gastro destination Kota Banjarmasin dalam perspektif komunikasi ritual (River and Soto Banjar as the gastro destination of Banjarmasin City from the perspective of ritual communication) Bambang Dwi Prasetya*. 112–123.
<https://doi.org/10.22219/kembara.v9i1.23157>
- Dharmaputra. T. S. (2011). *Kumpulan Resep Sepanjang Masa: Vol. (K. Sulistiyani, A. D. Astuti, & dkk, Eds.; 1st ed.)*. Kriya Pustaka, grup Puspa Swara Anggota IKAPI.
- DKPP3 Banjarmasin*. (n.d.). Retrieved April 13, 2024, from <https://dkp3.banjarmasinkota.go.id/>
- ENCEKUBINA. (2021, May 16). *5 Fakta Menarik Mandai, Fermentasi Kulit Cempedak Khas Kalimantan*.
- Endah Kinarya Palupi. (2015, July 7). *Daging Masak Habang Khas Banjar*.
<https://budaya-indonesia.org/Daging-Masak-Habang-Khas-Banjar>
- Eric Weisstein. (2024). *Matrix*.
<https://mathworld.wolfram.com/Matrix.html#:~:text=A%20matrix%20is%20a%20concise,to%20a%20unique%20linear%20transformation>.
- Fatsecret*. (n.d.). Retrieved April 24, 2024, from <https://www.fatsecret.co.id/>
- KBBI. (n.d.). *Narasumber*.
- Martinsuo & Gerald. (2020). *Management of project portfolios: Relationships of project portfolios with their contexts, International Journal of Project Management* (32nd ed., Vol. 1).
- Matrix In Project Management*. (2024). <https://www.pmi.org/>

- Nike Pusing Agustin. (2023). *Kitchen Tools and Utensils Familiarity Using Interactive Multimedia as an Intervention*. 5(6).
<https://www.ijfmr.com/papers/2023/6/8746.pdf>
- Nisaa, F. W. (2023, September 2). *Resep Crab Cake, Olahan Daging Kepiting yang Rasanya Bikin Merem Melek*. <https://www.idntimes.com/food/recipe/fina-wahibatun-nisa-1/resep-crab-cake-enak>
- Profil Kota Banjarmasin*. (n.d.). Retrieved April 10, 2024, from
<https://www.banjarmasinkota.go.id/p/profil-kota-banjarmasin.html>
- Putri, R. P., Sulistyawati, A., & Tanius, B. (2022). *DEKONSTRUKSI KUE KHAS KALIMANTAN MENJADI WESTERN DESSERT DECONSTRUCTION OF A TYPICAL KALIMANTAN DESSERT INTO A WESTERN DESSERT*. 5, 33–40.
<https://ojs-journey.pib.ac.id/index.php/art/article/view/100/118>
- Salmah. (2020, August 14). *Sedap Gurih Masakan Khas Banjar, Ini Resep Tarung Babanam Bakuah Santan*.
<https://banjarmasin.tribunnews.com/2020/08/14/sedap-gurih-masakan-khas-banjar-ini-resep-tarung-babanam-bakuah-santan>
- Setyaningrum, P. (2022). *6 Fakta Banjarmasin, Daerah Berjuluk Kota Seribu Sungai Calon Pintu Gerbang Ibu Kota Negara*.
- Siska Permata Sari. (2022, May 26). *Mengenal Mandai, Makanan Khas Kalimantan Selatan yang Terbuat dari Kulit Cempedak*.
<https://www.inews.id/travel/kuliner/makanan-khas-kalimantan-selatan-yang-terbuat-dari-kulit-cempedak/2>
- Stewart, M. (2023, August 15). *Basic Jam*.
<https://www.marthastewart.com/1128024/basic-jam-recipe>
- Syarifuddin R, Attabranie Kasuma, B. A., Sabrie Hermantedo, & Syahrir. (1993). *MAKANAN : WUJUD, VARIASI DAN FUNGSINYA · SERTA CARA PENYAJIANNYA DAERAH KALIMANTAN SELATAN*.
- Verywellfit*. (n.d.). Retrieved April 24, 2024, from
<https://www.verywellfit.com/recipe-nutrition-analyzer-4157076>
- Wayne Gisslen - Professional cooking-Wiley (2006)*. (n.d.-a).