

**PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER “KEPITING
ASAM MANIS” DAN “LEMPAH KUNING” DENGAN
KARBO “LAKSO” DAN SAYURAN “LEMPAH
DARAT” KHAS BANGKA BELITUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma-III



Disusun Oleh:

CHRISTOPHER JASON

NIM : 2021406019

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

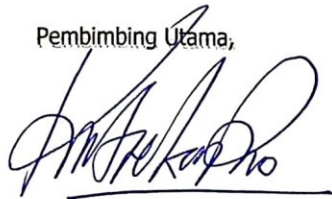
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER
"KEPITING ASAM MANIS" DAN "LEMPAH
KUNING" DENGAN KARBO "LAKSO" DAN
SAYURAN "LEMPAH DARAT" KHAS BANGKA
BELITUNG**

NAMA : CHRISTOPHER JASON
NIM : 2021406019
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Sukarno Wibowo, SE., M.M.
NIP. 197310172006051001

Pembimbing Pendamping,



Dadang Suratman, S. ST. Par., MM.Par.
NIP. 197804152011011006

Bandung, 19 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP.197103161996032001

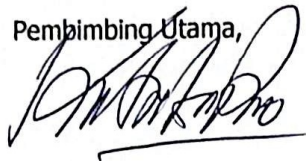
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER "KEPITING ASAM MANIS" DAN "LEMPAH KUNING" DENGAN
KARBO "LAKSO" DAN SAYURAN "LEMPAH DARAT" KHAS BANGKA BELITUNG"

NAMA : CHRISTOPHER JASON
NIM : 2021406019
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Sukarno Wibowo SE., MM.
NIP. 19731017 200605 1 001

Pembimbing Pendamping,



Dadang Suratman, SST, Par., MM.
NIP. 19711210 200212 1 008

Penguji I,



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

Penguji II,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP. 19821216 21101 1 003

Bandung, 20 Desember 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 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : CHRISTOPHER JASON
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 16 AGUSTUS 2003
NIM : 2021406019
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER "KEPITING ASAM MANIS" & "LEMPAH KUNING" DENGAN KARBO "LAKSO" DAN SAYURAN "LEMPAH DARAT" KHAS BANGKA BELITUNG.
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, 21 Oktober 2024

Yang membuat pernyataan,

A handwritten signature in black ink is written over a red and white 10,000 Rupiah stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '10000', 'METERAI', and 'DAFTAR'. The signature is fluid and extends across the stamp.

Christopher Jason

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Atas berkat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang **berjudul “PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER 'LEMPAH KUNING' DAN 'KEPITING ASAM MANIS' DENGAN KARBO 'LAKSO' DAN SAYURAN 'LEMPAH DARAT' KHAS BANGKA BELITUNG”** ini dengan baik dan lancar.

Penyelesaian Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat untuk mengikuti ujian akhir program Diploma III Jurusan Jasa Boga. Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis mendapatkan banyak dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, baik dalam bentuk moral maupun material. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, M.M. Par, selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA, M.M.Par, CHE, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par, MP.Par, CHE, selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, A.Md., S.E., M.M., selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Sukarno Wibowo, S.E., M.M. selaku pembimbing pertama, atas waktu dan bimbingannya yang sangat berharga dari awal hingga akhir Tugas Akhir ini.

6. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Par.,M.M.Par. selaku pembimbing kedua, terima kasih atas panduan dan arahannya yang bermanfaat, khususnya dalam pemilihan menu dan teknik penulisan yang tepat.
7. Keluarga penulis yang telah memberikan dukungan baik secara finansial maupun emosional selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Teman-teman dan sahabat, yang selalu menjadi keluarga kedua bagi penulis dan telah memberikan dukungan serta semangat yang luar biasa.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca untuk perbaikan di masa yang akan datang. Atas perhatian dan kesediaan pembaca dalam memberikan masukan, penulis mengucapkan terima kasih.

Bandung, 2 September 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	I
DAFTAR ISI.....	III
DAFTAR GAMBAR.....	IV
DAFTAR TABEL.....	V
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 TUJUAN	3
1.2.1 Tujuan Formal.....	3
1.2.2 Tujuan Operasional.....	3
1.3 USULAN PRODUK	4
1.4 TINJAUAN PRODUK	5
1.4.1 Tema Masakan.....	5
1.4.2 Jenis Makanan	6
1.5 USULAN RESEP.....	8
1.6 <i>RECIPE COSTING, DISH COSTING, DAN SELLING PRICE</i>	21
1.7 DAFTAR NILAI GIZI	24
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI.....	27
2.1 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	27
2.1.1 <i>Working Plan</i>	27
2.1.2 <i>Time Table</i>	31
2.1.3 <i>Daftar Kebutuhan Bahan</i>	33
2.1.4 <i>Purchasing List</i>	35
2.1.5 <i>Kebutuhan Alat</i>	36
2.1.6 <i>Menu Makanan Yang Akan Disiapkan Di Rumah</i>	37
2.1.7 <i>Menu Makanan Yang Akan Disiapkan Di Ruang Uji Sidang</i>	38
2.1.8 <i>Matrix Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk Makanan</i>	39
2.2 KEGIATAN UJI COBA PRESENTASI PRODUK	42
2.3 KEKURANGAN DAN HAMBATAN DARI PROSES <i>TRIAL</i>	49
BAB III.....	50
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	50
3.1 PERSIAPAN / MISE EN PLACE	50
3.2 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	51
3.3 EVALUASI / HASIL MASUKAN TIM PENGUJI.....	53
BAB IV.....	55
KESIMPULAN DAN SARAN	55
4.1 KESIMPULAN	55
4.2 SARAN.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Lempah Kuning.....	6
Gambar 1. 2 Kepiting Asam Manis.....	7
Gambar 2. 1 Mise en Place	42
Gambar 2. 2 Pembuatan Kepiting Lunak.....	42
Gambar 2. 3 Pembuatan Kepiting Lunak.....	42
Gambar 2. 4 Pembuatan Kepiting Lunak.....	43
Gambar 2. 5 Pembuatan Kepiting Lunak.....	43
Gambar 2. 6 Pembuatan Kepiting Lunak.....	43
Gambar 2. 7 Pembuatan Kepiting Lunak.....	43
Gambar 2. 8 Pembuatan Kepiting Lunak.....	44
Gambar 2. 9 Pembuatan Kepiting Lunak.....	44
Gambar 2. 10 Pembuatan Kepiting Lunak.....	44
Gambar 2. 11 Pembuatan Lempah Kuning.....	45
Gambar 2. 12 Pembuatan Lempah Kuning.....	45
Gambar 2. 13 Pembuatan Lempah Kuning.....	45
Gambar 2. 14 Pembuatan Lempah Kuning.....	45
Gambar 2. 15 Pembuatan Lempah Kuning.....	46
Gambar 2. 16 Pembuatan Lempah Kuning.....	46
Gambar 2. 17 Pembuatan Lempah Kuning.....	46
Gambar 2. 18 Pembuatan Lempah Kuning.....	47
Gambar 2. 19 Pembuatan Lempah Kuning.....	47
Gambar 2. 20 Pembuatan Lempah Kuning.....	47
Gambar 2. 21 Pembuatan Lempah Kuning.....	48
Gambar 2. 22 Pembuatan Lempah Kuning.....	48
Gambar 2. 23 Pembuatan Lempah Kuning.....	48
Gambar 3. 1 Pelaksanaan Presentasi Produk	48
Gambar 3. 2 Pelaksanaan Presentasi Produk	48
Gambar 3. 3 Pelaksanaan Presentasi Produk	59
Gambar 3. 4 Pelaksanaan Presentasi Produk	59
Gambar 3. 5 Pelaksanaan Presentasi Produk	59
Gambar 3. 6 Pelaksanaan Presentasi Produk	60
Gambar 3. 7 Pelaksanaan Presentasi Produk	60

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Usulan Resep Kepiting Asam Manis (Fried Crab Shell).....	10
Tabel 1. 2 Usulan Resep Kepiting Asam Manis (Saus Asam Manis Glaze)	11
Tabel 1. 3 Usulan Resep Kepiting Asam Manis (Saus Asam Manis Glaze)	12
Tabel 1. 4 Usulan Resep Kepiting Asam Manis (Filling)	13
Tabel 1. 5 Usulan Resep Lempah Kuning (Pan-Seared Kakap Putih)	14
Tabel 1. 6 Usulan Resep Lempah Kuning (Saus Lempah Ikan)	15
Tabel 1. 7 Usulan Resep Lempah Kuning (Saus Lempah Ikan)	16
Tabel 1. 8 Usulan Resep Lempah Kuning (Lempah Darat Puree)	17
Tabel 1. 9 Usulan Resep Lempah Kuning (Lempah Darat Puree)	18
Tabel 1. 10 <i>Usulan Resep Lempah Kuning (Lakso)</i>	19
Tabel 1. 11 <i>Usulan Resep Lempah Kuning (Ikan Tenggiri Crumble)</i>	20
Tabel 1. 12 Food Cost <i>Kepiting Asam Manis</i>	22
Tabel 1. 13 <i>Nilai Gizi Lempah Ikan W/ Lakso & Lempah Darat Puree</i>	25
Tabel 1. 14 <i>Nilai Gizi Kepiting Asam Manis</i>	26
Tabel 2. 1 <i>Working Plan Kepiting Asam Manis</i>	28
Tabel 2. 2 <i>Working Plan Lempah Kuning</i>	29
Tabel 2. 3 <i>Time Table 1 Hari Sebelum Sidang</i>	31
Tabel 2. 4 <i>Time Table Hari Sidang</i>	32
Tabel 2. 5 Daftar Kebutuhan Bahan	34
Tabel 2. 6 Purchasing List	35
Tabel 2. 7 Purchasing List	36
Tabel 2. 8 Daftar Kebutuhan Alat	37
Tabel 2. 9 Daftar Menu Yang Disiapkan Di Rumah	38
Tabel 2. 10 Daftar Menu Yang Disiapkan Di Ruang Uji Sidang	39
Tabel 2. 11 Tabel Matrix	40
Tabel 2. 12 Proses Pembuatan Kepiting Asam Manis.....	42
Tabel 2. 13 Proses Pembuatan Lempah Kuning.....	45

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, S. (2017). Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman. 29-47.
- Fagan, C., Lyonette, C., Smith, M., & Saldaña-Tejeda, A. (2012). The influence of working time arrangements on work-life integration or 'balance': A review of the international evidence. (Conditions of Work and Employment Series). International Labour Organization. <http://www.ilo.org/travail/info/working/lang--en/index.htm>
- Galli, F. (2018). Tradisional food. *Definitions and nuances. In Case Studies in the Traditional Food Sector*, 3-24.
- Gardjito, M. (2018). *Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia*. UGM PRESS.
- Harrington, R. J., & Ottenbacher, M. C. (2013). Managing the Culinary Innovation Process: The Case of New Product Development. *Journal of Culinary Science & Technology*, 11(1), 4–18. <https://doi.org/10.1080/15428052.2012.754724>
- Jung, K. Y., & Lee, H. G. (1994). A study on the kitchen utensils. *Journal of the Korean Society of Food Culture*, 9(2), 119-124. Kokom Komariah, S. H. (2018). *Resep dan Menu*. Deepublish Digital.
- Lasut T. (2015). Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Ragey Poppy Tomohon. *Jurnal EMBA*. Vol. 3 No. 1 Maret 2015. Retrieved from <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/6572/6094>
- Li, Y., Cheang, B., & Lim, A. (2012). Grocery perishables management. *Production and Operations Management*, 21(3), 504-517.
- Mardatillah, A. (2020). The enterprise culture heritage of Minangkabau cuisine, West Sumatra of Indonesia as a source of sustainable competitive advantage. *Journal of Ethnic Foods*.
- Nurdiyansah. (2014). *Peluang dan Tantangan Pariwisata Indonesia*. Bandung: Alfabeta.
- Okpanachi M. O., E. N. (2020). Mise En Place As Food Preparation Strategy For Working Class Homemakers in Abuja FCT Nigeria. *European Journal of Education Studies*.
- Rahmadi, I. (2022). *Kuliner Khas Sumatera : Tradisi hingga Nilai Gizi*. Lampung: ITERA Press.

- Rosalina, E. A. (2015). Strategi Pengembangan Makanan Unggulan Minangkabau Berdaya Saing Global. 41-50.
- Schneider, F. (2013, November). Review of food waste prevention on an international level. In *Proceedings of the Institution of Civil Engineers-Waste and Resource Management* (Vol. 166, No. 4, pp. 187-203). ICE Publishing.
- Sempati, G. P. (2017). Persepsi dan perilaku remaja terhadap makanan tradisional dan makanan modern. *Jurnal of Culinary Education and Technology*.
- Sriwati, M. (2020). *Masakan Minang Hits di Instagram Ala Cheche Kitchen*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sungkawa, K. W. (2024). Standar Resep Dekonstruksi Asinan Bogor Dalam Menghadapi NHI Tourism Skill Competition Menjadi Fusion Appetizer. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 82-99.
- Susilowati, S. (2012, July). STANDARDISASI PENULISAN RESEP MASAKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHASA INDONESIA. In *Seminar Internasional Pelangi bahasa dan nusantara* (Vol. 1, No. 1, pp. 55-65). Universitas PGRI Adi buana surabaya.
- Vanhonacker, F. (2010). How European consumers define the concept of traditional food. *Evidence from a survey in six countries*, 453-476.
- Walker, j. R. (2021). *The restaurant : from concept to operation*. USA: John Wiley & Sons.
- Wellton, L., Jonsson, I. M., Walter, U., & Svingstedt, A. (2016). Restaurant practices – time, planning, knowledge and dreams. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 17(3), 297–311. <https://doi.org/10.1080/15022250.2016.1176951>
- Yaktiworo (2015) Gizi dan Pangan. In: Gizi dan Pangan. AURA Printing. ISBN 978-602-1297-83-4 <http://repository.lppm.unila.ac.id/5735/>
- Ye, J. (2022). Analysis of Menu Design in the Food and Beverage Industry using the BCG Matrix Method. *Highlights in Business, Economics and Management*, 2, 333-340. <https://doi.org/10.54097/hbem.v2i.2383>