

**PENGEMBANGAN KULINER DALAM HIDANGAN
OTAK-OTAK DAN LEMPAH KUNING ASAL
BANGKA**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

JESSICA CALISTA SETIAWAN

Nomor Induk : 2022406046

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN KULINER DALAM HIDANGAN OTAK-OTAK DAN LEMPAH KUNING ASAL BANGKA

NAMA : Jessica Calista Setiawan
NIM : 2022406046
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 5 November 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



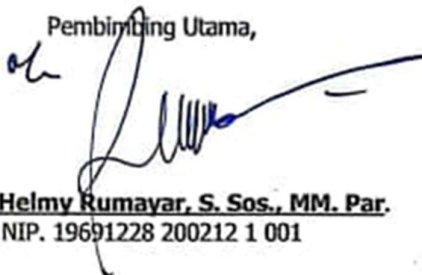
Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN KULINER DALAM HIDANGAN OTAK-OTAK DAN LEMPAH KUNING ASAL BANGKA

NAMA : Jessica Calista Setiawan
NIM : 2022406046
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 10 Desember 2025

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip, M.M.Par., CEE.
NIP.19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Jessica Callista Setiawan
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 28 Juni 2004
NIM : 2022406046
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"PENGEMBANGAN KULINER DALAM HIDANGAN OTAK-OTAK DAN LEMPAH KUNING ASAL BANGKA"
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 peraturanperaturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 10 November 2025

Yang membuat pernyataan,



Jessica Callista Setiawan

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya yang melimpah, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir yang berjudul "PENGEMBANGAN KULINER DALAM HIDANGAN OTAK-OTAK DAN LEMPAH KUNING ASAL BANGKA" dengan baik dan tepat waktu.

Penyusunan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan pada Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Prosesnya tidaklah mudah dan memerlukan ketekunan, kedisiplinan, serta dukungan dari berbagai pihak. Selama penyusunan, penulis tidak hanya belajar mengenai penerapan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan, mulai dari perencanaan menu, pengolahan bahan, hingga penyajian hidangan secara profesional, tetapi juga memperoleh banyak pengalaman berharga tentang manajemen waktu, berpikir kritis, serta cara memadukan unsur budaya dan inovasi dalam bidang kuliner.

Melalui proses perancangan, pengolahan, dan penyajian hidangan yang dilakukan, penulis semakin memahami pentingnya pelestarian kuliner tradisional Indonesia agar tetap relevan di era modern. Karya ini diharapkan dapat menjadi salah satu bentuk upaya dalam mengangkat dan mengembangkan kekayaan kuliner daerah Bangka agar lebih dikenal dan diterima di dunia kuliner masa kini.

Tugas Akhir ini dapat terselesaikan berkat dukungan, bimbingan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par., CEE., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM. Par., CHE, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST. Par., MP. Par., CHE, selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM., selaku Ketua Program Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Christian Helmy Rumayar, S. Sos., MM. Par. selaku pembimbing utama yang telah meluangkan waktu untuk memberikan masukan, bimbingan, dan arahan berharga selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Agung Ilham Triana, SE., MM. Par. selaku pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, motivasi, dan solusi selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen serta staf pengajar Program Studi Seni Kuliner yang telah memberikan ilmu dan pengalaman berharga selama masa perkuliahan.
8. Keluarga penulis yang selalu hadir dalam setiap keadaan, memberikan dukungan dan doa, serta berusaha sebaik mungkin agar penulis dapat menyelesaikan perkuliahan ini hingga akhir.
9. Seluruh pihak yang telah membantu serta memberikan semangat dalam penyusunan Tugas Akhir ini, yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna dan memiliki berbagai kekurangan. Oleh karena itu, penulis dengan rendah hati menerima segala kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan karya ini di masa mendatang. Besar harapan penulis, hasil Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan memberikan pengalaman berharga bagi penulis sendiri dalam bidang kuliner.

Bandung, 10 Oktober 2025

Jessica Calista Setiawan

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	4
1.2.1 Tujuan Akademik	4
1.2.2 Tujuan Operasional	4
1.3 Usulan Menu	5
1.3.1 Perencanaan Menu	5
1.3.2 Rangkaian Menu	7
1.3.3 Matriks Menu.....	8
1.3.4 Deskripsi Menu.....	9
1.4 Tinjauan Produk	12
1.4.1 Tema Masakan	12
1.4.2 Jenis Masakan	13
1.4.3 Pengajuan Usulan Resep.....	14
1.4.4 Food Cost.....	26
1.4.5 Daftar Nilai Gizi.....	31
1.5 Lokasi dan Waktu	34
1.5.1 Lokasi dan Waktu Latihan Uji Coba	34
1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi.....	34
BAB 2	35
PELAKSANAAN UJI COBA PRESENTASI PRODUK.....	35
2.1 Perencanaan Uji Coba Presentasi Produk	35
2.1.1 Working Plan.....	35

2.1.2	Time Table.....	38
2.1.3	Matriks Perencanaan Kegiatan.....	40
2.1.4	Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan Baku.....	41
2.2	Pelaksanaan Uji Coba Presentasi Produk.....	46
2.2.1	Kekurangan dan Hambatan dari Proses Uji Coba.....	50
BAB III		53
PELAKSANAAN UJIAN SIDANG		53
3.1	Proses Ujian Sidang.....	53
3.2	Pelaksanaan Ujian Sidang	53
3.3	Penilaian dan Evaluasi Sidang	55
BAB IV		58
KESIMPULAN DAN SARAN.....		58
4.1	Kesimpulan.....	58
4.2	Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....		60

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 MATRIKS MENU	8
TABEL 1. 2 NARASUMBER.....	15
TABEL 1. 3 USULAN RESEP OTAK-OTAK	16
TABEL 1. 4 USULAN RESEP SAUS TAUCO.....	17
TABEL 1. 5 USULAN RESEP CUKA MERAH SAUCE.....	18
TABEL 1. 6 USULAN RESEP COCONUT TUILE	19
TABEL 1. 7 USULAN RESEP CHICKEN ROLL	20
TABEL 1. 8 USULAN RESEP SAUS LEMPAH KUNING	21
TABEL 1. 9 USULAN RESEP CRISPY CHICKEN SKIN	22
TABEL 1. 10 USULAN RESEP GRILLED PINEAPPLE	22
TABEL 1. 11 USULAN RESEP ROASTED TOMATO	23
TABEL 1. 12 USULAN RESEP PICKLE TOMATO.....	23
TABEL 1. 13 USULAN RESEP SONKIT CAVIAR.....	24
TABEL 1. 14 USULAN RESEP RICE WRAPPED IN SPINACH.....	24
TABEL 1. 15 USULAN RESEP THEW FU SUI	25
TABEL 1. 16 FOOD COST OTAK-OTAK	27
TABEL 1. 17 FOOD COST LEMPAH KUNING	28
TABEL 1. 18 FOOD COST THEW FU SUI	29
TABEL 1. 19 TOTAL SELLING PRICE.....	29
TABEL 1. 20 NILAI GIZI OTAK-OTAK.....	31
TABEL 1. 21 NILAI GIZI LEMPAH KUNING.....	32
TABEL 1. 22 NILAI GIZI THEW FU SUI	32
TABEL 1. 23 TOTAL NILAI GIZI.....	33
TABEL 2. 1 WORKING PLAN MENU OTAK-OTAK.....	36
TABEL 2. 2 WORKING PLAN LEMPAH KUNING.....	37
TABEL 2. 3 WORKING PLAN THEW FU SUI.....	37
TABEL 2. 4 TIME TABLE SEBELUM SIDANG	38
TABEL 2. 5 TIME TABLE SAAT SIDANG	39

TABEL 2. 6 TIME TABLE KESELURUHAN PROSES SIDANG.....	39
TABEL 2. 7 MATRIKS PERENCANAAN KEGIATAN	40
TABEL 2. 8 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT.....	41
TABEL 2. 8 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT.....	42
TABEL 2. 9 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN BAKU	42
TABEL 2. 10 DAFTAR BELANJA.....	43
TABEL 2. 11 PROSES PEMBUATAN OTAK-OTAK.....	47
TABEL 2. 12 PROSES PEMBUATAN LEMPAH KUNING.....	48
TABEL 2. 13 PROSES PEMBUATAN THEW FU SUL.....	50
TABEL 3. 1 DOKUMENTASI KEGIATAN UJIAN SIDANG.....	54

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 SKETSA OTAK-OTAK	10
GAMBAR 1. 2 SKETSA LEMPAH KUNING	11
GAMBAR 1. 3 SKETSA THEW FU SUI	12

DAFTAR PUSTAKA

- Arum, P. (2025, Februari 20). *Apa Itu Main Course? Ini Arti dan Contoh Menu Makanannya*. Retrieved from Fortune Indonesia: <https://www.fortuneidn.com/luxury/apa-itu-main-course-ini-arti-dan-contoh-menu-makanannya-00-d1ssd-fj13jn>
- Blocker, L., & Hill, J. (2016). *Culinary Math*. United States: Wiley.
- Buana, G. (2025, Mei 1). *Appetizer adalah: Pembuka Selera sebelum Hidangan Utama*. Retrieved from Media Indonesia: https://mediaindonesia.com/kuliner/767062/appetizer-adalah-pembuka-selera-sebelum-hidangan-utama#goog_rewarded
- Fallon, J. (2025). *Culinary Man and the Kitchen Brigade : Normative Subjectivity in Western Fine Dining Traditions*. New York: Routledge.
- Ferdiansyah, R. (2018, Januari 25). *Otak-Otak, Makanan Favorit Semua Kalangan*. Retrieved from Media Indonesia: https://mediaindonesia.com/nusantara/142346/otak-otak-makanan-favorit-semua-kalangan#goog_rewarded
- Indra, F., Juliana, & Sitorus, N. B. (2021). IDENTIFIKASI POTENSI WISATA KULINER DI KOTA PANGKALPINANG. *JURNAL PARIWISATA PESONA*, 126-134. doi:<https://doi.org/10.26905/jpp.v6i2.6153>
- Ismi, N. (2021, January 22). *Lempah Kuning, Harmonisnya Manusia dengan Alam dalam Kuliner*. Retrieved from Mongabay.co.id: <https://mongabay.co.id/2021/01/22/lempah-kuning-harmonisnya-manusia-dengan-alam-dalam-kuliner/>
- Krisya. (2025, April 29). *Otak-Otak Bangka, Kuliner Legendaris yang Wajib Dicoba*. Retrieved from WowBabel.com: https://www.wowbabel.com/gaya-hidup/59815048396/otak-otak-bangka-kuliner-legendaris-yang-wajib-dicoba#google_vignette
- Levyda, L., Giyatmi, G., & Ratnasari, K. (2020). IDENTIFIKASI WISATA KULINER DI PULAU BANGKA. *Journal of Tourism Destination and Attraction*, 71-80. doi:<https://doi.org/10.35814/tourism.v8i1.1408>
- Mulyadi. (2007). *Sistem Perencanaan & Pengendalian Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat.
- Pujiati. (2024, December 19). *Time Table dan Manfaatnya dalam Melancarkan Penelitian*. Retrieved from Duniadosen.com: <https://duniadosen.com/time-table/>
- Redaksi Eranusanews. (2024, Juli 24). *Thew Fu Sui: Minuman Khas Bangka yang Menggugah Selera*. Retrieved from Eranusanews.com: <https://eranusanews.com/thew-fu-sui-minuman-khas-bangka-yang-menggugah-selera/>

- Salim, M. (2025, Januari 11). *Liputan6.com*. Retrieved from Memahami Modifikasi Makanan Daerah, Inovasi Kuliner Nusantara Menggoda Selera: link : <https://www.liputan6.com/hot/read/5875250/memahami-modifikasi-makanan-daerah-inovasi-kuliner-nusantara-menggoda-selera?page=2>
- Sinaga, F., Permana, G. Y., & dkk. (2023). Fine Dining Restaurant Development As Culinary Destination Attraction In Bali To Achieve Michelin Stars Award. *Wahana Didaktika: Jurnal Ilmu Kependidikan*. doi:<https://doi.org/10.31851/wahanadidaktika.v21i3.12470>
- Smith, S. L., & Xiao, H. (2008). Culinary Tourism Supply Chains: A Preliminary Examination. *Journal of Travel Research*, 289-299.
- Soenardi, T. (2013). *Teori Dasar Kuliner: Teori, Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat, dan Calon Profesional*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Tetty, Y., & Utomo, A. (2008). *668 Resep Masakan Khas Nusantara dari 33 Provinsi*. Jakarta: Agromedia Pustaka.