

**PENGEMBANGAN SOTO BANJAR DAN IKAN
PAKASAM KULINER KHAS KALIMANTAN
SELATAN**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Menyelesaikan

Program Diploma III

Program Studi Seni Kuliner

Politeknik Pariwisata NHI Bandung



DISUSUN OLEH :

MUHAMAD RIZKI IBNU FAUZI

NIM : 2022406014

Jurusan Hospitality

Program Studi Seni Kuliner

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

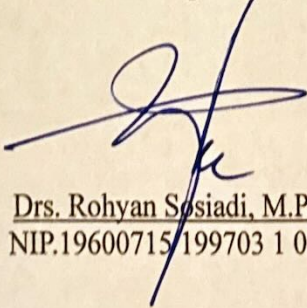
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR/PROYEK AKHIR

**PENGEMBANGAN SOTO BANJAR DAN IKAN PAKASAM KULINER
KHAS KALIMANTAN SELATAN**

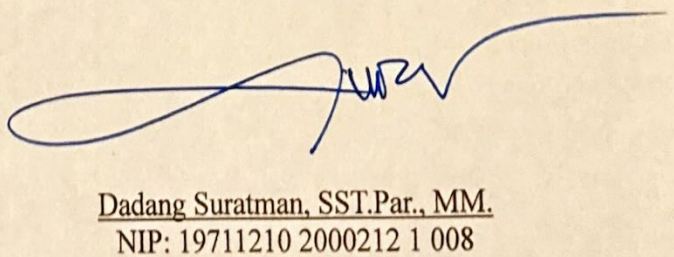
NAMA : MUHAMAD RIZKI IBNU FAUZI
NIM : 2022406014
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.
NIP.19600715199703 1 001

Pembimbing Pendamping,

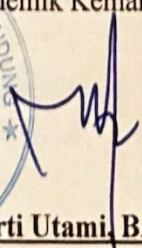


Dadang Suratman, SST.Par., MM.
NIP: 19711210 2000212 1 008

Bandung, 4 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

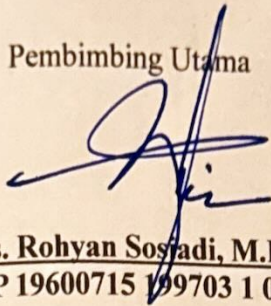
JUDUL TUGAS AKHIR/PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN SOTO BANJAR DAN IKAN PAKASAM KULINER

KHAS KALIMANTAN SELATAN

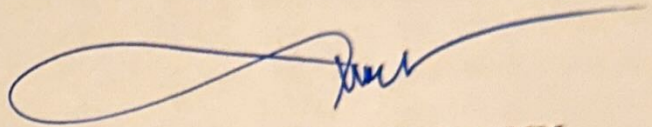
NAMA : MUHAMAD RIZKI IBNU FAUZI
NIM : 2022406014
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama



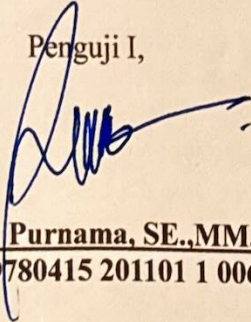
Drs. Rohyan Sostadi, M.Pd.
NIP 19600715 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



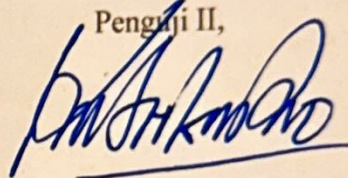
Dadang Suratman, SST.Par., MM.
NIP 19711210 2000212 1 008

Penguji I,



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

Penguji II,

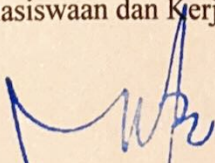


Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP 19731017 200605 1 001

Bandung, 10 Desember 2025

Mengetahui,

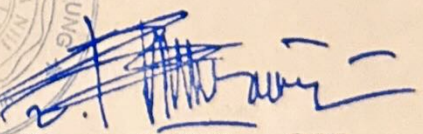
Kepala Bagian Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

Menyetujui,

Direktur Politektik 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 : Muhamad Rizki Ibnu Fauzi

Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 26 Maret 2004

NIM : 2022406014

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul PENGEMBANGAN SOTO BANJAR DAN IKAN PAKASAM KULINER KHAS 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, 4 November 2025

Yang membuat pernyataan,


Muhamad Rizki Ibnu Fauzi



KATA PENGANTAR

Penulis ucapkan puji serta syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa Allah SWT. dengan semua rahmat, kuasa, dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menuntaskan Tugas Akhir dengan judul **“PENGEMBANGAN SOTO BANJAR DAN IKAN PAKASAM KULINER KHAS KALIMANTAN SELATAN”**. Tidak lupa sholawat dan salam terus tercurahkan kepada Rasulullah Muhammad Saw. beserta keluarga dan sahabat. Pengembangan yang penulis lakukan merupakan salah satu langkah untuk mengembangkan kuliner tradisional yang kaya rasa dan rempah-rempah menjadi relevan di era modern ini dan juga mampu masuk ke hidangan *fine dining* internasional.

Pencapaian penyusunan Tugas Akhir ini terlaksana dengan segala bantuan yang penulis dapatkan dari orang-orang terdekat dan berbagai pihak. Dengan penuh bahagia serta syukur, penulis sampaikan apresiasi kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, M.M. Par., CEE., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A.,M.M. Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin 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 Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd selaku Pembimbing utama yang telah meluangkan waktu, membimbing, memberikan saran, dan arahan dalam penulisan Tugas akhir ini.
6. Bapak Dadang Suratman, SST.Par., MM. selaku Pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktu, membimbing, memberikan saran, dan arahan dalam penulisan Tugas akhir ini.

7. Ibu Noor Bainah selaku pemilik usaha Soto Banjar & Nasi Sop di Bandung yang telah membantu dalam wawancara pengumpulan informasi mengenai soto Banjar
8. Bapak, Ibu, dan Kakak penulis yang selalu memberikan dukungan kepada penulis sehingga dapat menuntaskan Tugas akhir ini.
9. Semua Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Seni Kuliner Polteknik Pariwisata NHI Bandung.
10. Tidak terlupakan keluarga, teman-teman dan seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu atas segala dukungan, bantuan yang telah diberikan kepada penulis selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini.

Penulis sadar akan ketidaksempurnaan Tugas Akhir ini, baik dari susunan serta tata bahasa. Semua kritik dan saran yang membangun akan sangat penulis terima dan apresiasi sehingga penulis menjadi lebih baik kedepannya. Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Bandung, 15 September 2025

Muhamad Rizki Ibnu Fauzi

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| KATA PENGANTAR | iv |
| DAFTAR ISI | vi |
| DAFTAR TABEL..... | viii |
| DAFTAR GAMBAR..... | ix |
| BAB I PENDAHULUAN | 10 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 10 |
| 1.2 Tujuan Penelitian | 13 |
| 1.2.1 Tujuan Akademik | 13 |
| 1.2.2 Tujuan Operasional | 14 |
| 1.3 Usulan menu..... | 15 |
| 1.3.1 Perencanaan Menu | 15 |
| 1.3.2 Rangkaian Menu | 16 |
| 1.3.3 Matriks Menu | 16 |
| 1.3.4 Deskripsi Menu | 19 |
| 1.4 Tinjauan Produk..... | 22 |
| 1.4.1 Tema Masakan | 22 |
| 1.4.2 Jenis Masakan | 23 |
| 1.4.3 Pengajuan Resep | 26 |
| 1.4.4 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price | 38 |
| 1.4.5 Daftar Nilai Gizi..... | 42 |
| 1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba | 48 |
| 1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi..... | 48 |
| 1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi..... | 48 |
| BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK | 49 |
| 2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk | 49 |
| 2.1.1 Rencana Kerja | 49 |
| 2.1.2 Time Table..... | 52 |
| 2.1.3 Daftar Pembelian Bahan | 54 |
| 2.1.4 Kebutuhan Peralatan | 56 |
| 2.1.5 Menu Yang Akan Dipersiapkan Sebelumnya..... | 57 |
| 2.1.6 Menu Yang Akan Dibuat Di ruang Ujian Sidang..... | 58 |
| 2.1.7 Matrix Perencanaan Kegiatan | 59 |
| 2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk | 60 |

| | |
|--|-----------|
| 2.3 Atribut Sensori..... | 64 |
| 2.4 Kekurangan dan Hambatan Saat Proses <i>Trial</i> | 66 |
| BAB III PELAKSANAAN UJIAN SIDANG | 68 |
| 3.1 Mise En Place | 68 |
| 3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk dan Dokumentasi | 69 |
| 3.3 Penilaian Oleh Penguji | 71 |
| BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN | 74 |
| 4.1 Kesimpulan..... | 74 |
| 4.2 Saran | 75 |
| DAFTAR PUSTAKA | 77 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| TABEL 1 TABEL NARASUMBER | 13 |
| TABEL 2 MATRIKS SOTO BANJAR..... | 18 |
| TABEL 3 MATRIKS IKAN PAKASAM..... | 19 |
| TABEL 4 MATRIKS ES KUWUT JERUK..... | 19 |
| TABEL 5 STANDAR RESEP SOTO BANJAR..... | 27 |
| TABEL 6 TABEL STANDAR RESEP SOTO BANJAR..... | 29 |
| TABEL 7 TABEL STANDAR RESEP SOTO BANJAR..... | 30 |
| TABEL 8 TABEL STANDAR RESEP SOTO BANJAR..... | 31 |
| TABEL 9 TABEL STANDAR RESEP SOTO BANJAR..... | 31 |
| TABEL 10 TABEL STANDAR RESEP SOTO BANJAR..... | 32 |
| TABEL 11 TABEL STANDAR RESEP SOTO BANJAR..... | 33 |
| TABEL 12 TABEL STANDAR RESEP IKAN PAKASAM | 34 |
| TABEL 13 TABEL STANDAR RESEP IKAN PAKASAM | 35 |
| TABEL 14 TABEL STANDAR RESEP IKAN PAKASAM | 36 |
| TABEL 15 TABEL STANDAR RESEP IKAN PAKASAM | 37 |
| TABEL 16 TABEL STANDAR RESEP ES KUWUT JERUK..... | 37 |
| TABEL 17 TABEL RUMUS RECIPE COST, DISH COST, FOOD COST, DAN SELLING PRICE..... | 39 |
| TABEL 18 TABEL RECIPE COST SOTO BANJAR | 40 |
| TABEL 19 TABEL RECIPE COST IKAN PEKASAM | 41 |
| TABEL 20 TABEL RECIPE COST ES KUWUT JERUK | 42 |
| TABEL 21 REKAPITULASI RECIPE COST..... | 42 |
| TABEL 22 TABEL PENYERAPAN MINYAK..... | 44 |
| TABEL 23 TABEL GIZI SOTO BANJAR..... | 45 |
| TABEL 24 TABEL GIZI IKAN PAKASAM..... | 46 |
| TABEL 25 TABEL GIZI ES KUWUT JERUK..... | 47 |
| TABEL 26 TABEL GIZI TOTAL | 47 |
| TABEL 27 TABEL RENCANA KERJA SOTO BANJAR..... | 50 |
| TABEL 28 TABEL RENCANA KERJA IKAN PAKASAM | 51 |
| TABEL 29 TABEL RENCANA KERJA ES KUWUT JERUK..... | 51 |
| TABEL 30 TIME TABLE SEBELUM SIDANG | 53 |
| TABEL 31 TIME TABLE SAAT SIDANG | 53 |
| TABEL 32 TABEL DAFTAR PEMBELIAN BAHAN | 54 |
| TABEL 33 TABEL DAFTAR KEBUTUHAN ALAT | 56 |
| TABEL 34 TABEL MENU YANG AKAN DIPERSIAPKAN DIRUMAH..... | 57 |
| TABEL 35 TABEL MENU YANG AKAN DIBUAT DI RUANG UJIAN SIDANG | 58 |
| TABEL 36 TABEL MATRIX KEGIATAN..... | 59 |
| TABEL 37 TRIAL SOTO BANJAR..... | 60 |
| TABEL 38 TRIAL FERMENTED FISH | 62 |
| TABEL 39 TRIAL IKAN PAKASAM..... | 63 |
| TABEL 40 DOKUMENTASI UJIAN SIDANG..... | 69 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---------------------------------------|----|
| GAMBAR 1 ILUSTRASI SOTO BANJAR | 23 |
| GAMBAR 2 ILUSTRASI IKAN PAKASAM | 25 |

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2009). *Prinsip dasar ilmu gizi*. Jakarta, ID: Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Bahasa. (2022). *Ragam kuliner Nusantara dan bahasa daerah*. Jakarta, ID: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.
- Bouchon, P., Hollins, P., Pearson, M., Pyle, D. L., & Tobin, M. J. (2003). Oil distribution in fried potatoes monitored by infrared microspectroscopy. *Journal of Food Science*, 68(7), 2711–2717.
- Dana, D., & Saguy, I. S. (2006). Review on oil uptake during deep-fat frying: Mechanisms, modeling, and control. *Food and Bioprocess Technology*, 2(1), 109–123.
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. (2018). *Food and beverage management* (6th ed.). London, UK: Routledge.
- Dewi, S., & Santosa, A. (2022). Eksplorasi minuman tropis Indonesia: Es Kuwut dan inovasinya. *Jurnal Pariwisata Tropis*, 5(2), 88–95.
- Egan, R. (2015). *Professional cooking standards*. New York, NY: Wiley.
- Gisslen, W. (2018). *Professional cooking* (9th ed.). Hoboken, NJ: Wiley.
- Harahap, A. (2022). Fermentasi ikan tradisional sebagai kearifan lokal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 15–22.
- Harahap, A. (2024). Soto Banjar: Analisis sensori dan nilai budaya. *Jurnal Kuliner Nusantara*, 6(1), 45–52.

- Hasan, M. (2025). *Gastronomi Nusantara: Pendekatan antropologi makanan*. Yogyakarta, ID: Pustaka Pelajar.
- Heizer, J., & Render, B. (2016). *Operations management* (11th ed.). Upper Saddle River, NJ: Pearson Education.
- Hidayatullah, A. (2024). Kuliner khas Banjar dan peranannya dalam pariwisata. *Jurnal Pariwisata dan Kuliner*, 4(1), 33–40.
- Hidayatullah, A., & Anisah. (2024). Adaptasi tren kuliner nasional pada usaha kuliner lokal Kalimantan Selatan. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 3(2), 41–49.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat Indonesia*. Jakarta, ID: Author.
- Koontz, H., & O'Donnell, C. (1980). *Principles of management*. New York, NY: McGraw-Hill.
- Labensky, S., Hause, A., & Martel, P. (2018). *On cooking: A textbook of culinary fundamentals* (6th ed.). Boston, MA: Pearson.
- Lillicrap, D., & Cousins, J. (2014). *Food and beverage service* (9th ed.). London, UK: Hodder Education.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2015). *Sensory evaluation techniques* (5th ed.). Boca Raton, FL: CRC Press.
- Miller, J. E., Hayes, D. K., & Dopson, L. R. (2002). *Food and beverage cost control* (4th ed.). New York, NY: Wiley.

- Moreira, R. G. (1999). Deep-fat frying and fat absorption: Literature review. *Journal of Food Engineering*, 35(1), 1–23.
- Namkung, Y., & Jang, S. (2008). Are highly satisfied restaurant customers really different? *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 20(2), 142–155.
- Pan, Z., Bingol, G., & Singh, R. P. (1993). Modeling of oil uptake in fried foods. *Food Technology*, 47(7), 163–167.
- Robbins, S. P., & Coulter, M. (2016). *Management* (13th ed.). Upper Saddle River, NJ: Pearson Education.
- Saguy, I. S., & Dana, D. (2003). Integrated approach to deep-fat frying: Engineering, nutrition, health and consumer aspects. *Journal of Food Engineering*, 56(2–3), 143–152.
- Sari, R. (2024). Kuliner Banjar: Identitas dan inovasi dalam gastronomi lokal. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 8(2), 55–64.
- Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Husada Borneo. (2023). *Kajian gizi pada Soto Banjar untuk diet masyarakat Banjar*. Banjarmasin, ID: STIKes Husada Borneo.
- Stoner, J. A. F., Freeman, R. E., & Gilbert, D. R. (1995). *Management* (6th ed.). Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall.
- Supriatna, D. (2019). *Wadai 41: Tradisi kuliner masyarakat Banjar*. Banjarmasin, ID: Balai Pelestarian Nilai Budaya Kalimantan Selatan.

- Suhardjo, A., Nurhayati, & Prasetyo, B. (2024). Analisis asam amino bebas pada ikan pakasam fermentasi tradisional. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 13(1), 21–28.
- The Culinary Institute of America. (2011). *The professional chef* (9th ed.). Hoboken, NJ: Wiley.
- The Culinary Institute of America. (2016). *The professional chef* (10th ed.). Hoboken, NJ: Wiley.
- Walker, J. R. (2017). *Introduction to hospitality* (7th ed.). Upper Saddle River, NJ: Pearson Education.
- World Health Organization. (2004). *Human energy requirements: Report of a joint FAO/WHO/UNU expert consultation*. Geneva, CH: Author.
- Yana, D. (2020). Analisis sensorik pada pengembangan resep restoran. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(3), 50–60.