

**PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER PENGKANG DAN AYAM
CINCANE DARI PULAU KALIMANTAN**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III



Disusun oleh :

RATU NAURAH WILANTIKA

NIM: 2022406022

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

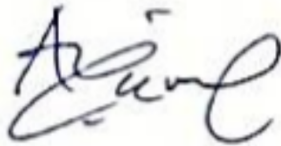
2025

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER PENGKANG DAN AYAM CINCANE DARI PULAU KALIMANTAN

NAMA : RATU NAURAH WILANTIKA
NIM : 2022406022
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Dr. Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par.
NIP. 19760420 200605 2 002

Pembimbing Pendamping,

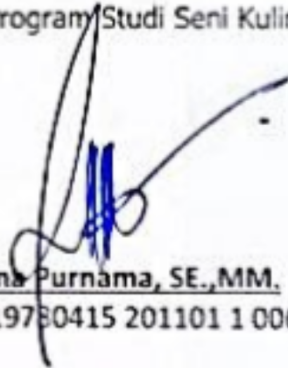


Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP. 19660606 199303 2 001

Bandung, 16 September 2025

Mengetahui,

Ketua Program Studi Seni Kuliner



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

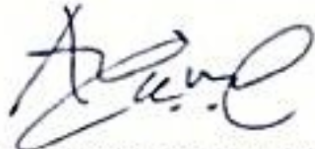
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER PENGKANG DAN AYAM CINCANE DARI PULAU KALIMANTAN

NAMA : RATU NAURAH WILANTIKA
NIM : 2022406022
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Dr. Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par.
NIP. 19760420 200605 2 002

Pembimbing Pendamping,



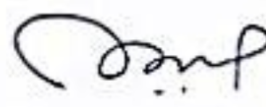
Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP. 19660606 199303 2 001

Penguji I,



Dadang Suratman, SST.Par., MM.
NIP. 19711201 200212 1 008

Penguji II,

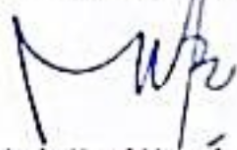


Nova Maulidian Hidayat, SE., MM., CHE.
NIP. 19821216 21101 1 003

Bandung, 12 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 : RATU NAURAH WILANTIKA
Tempat/Tanggal Lahir : SERANG / 03 APRIL 2004
NIM : 2022406022
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
“PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER PENGKANG DAN AYAM CINCANE DARI PULAU KALIMANTAN” 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, 15 Desember 2025

Yang membuat pernyataan,



Ratu Naurah Wilantika

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan Rahmat-Nya, sehingga penulisan Tugas Akhir dengan judul **“PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER PENGKANG DAN AYAM CINCANE DARI PULAU KALIMANTAN”** dapat diselesaikan. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma-III Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Laporan ini tidak akan terwujud tanpa dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang terhormat:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., 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 Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.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. Ibu Dr. Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par selaku Pembimbing Utama telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. selaku Pembimbing Pendamping telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.

7. Seluruh jajaran dosen dan staff Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam proses penulisan dari awal hingga akhir.
8. Kepada Orang Tua dan Keluarga yang selalu memberikan dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Kepada Ruziqa Raihan Yandito yang dengan tulus memberikan semangat dan kehadiran yang berarti bagi penulis sepanjang penulisan Tugas Akhir ini.
10. Kepada rekan-rekan yang tidak bisa penulis sebutkan satu per-satu, penulis mengucapkan terima kasih atas segala bantuan yang telah diberikan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Akhir kata penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun sebagai perbaikan pada penyusunan Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat untuk pribadi penulis dan kepentingan umum bagi pembaca.

Bandung, 9 November 2025

Ratu Naurah Wilantika

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	3
1.2.1 Tujuan Formal.....	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	4
1.3 Usulan Produk Makanan	4
1.3.1 Perencanaan Menu	4
1.3.2 Rangkaian Menu	5
1.3.3 Matriks Menu.....	6
1.3.4 Deskripsi Menu.....	8
1.4 Tinjauan Produk	12
1.4.1 Tema Masakan	12
1.4.2 Jenis Masakan	12
1.4.3 Pengajuan Resep	15
1.4.4 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price</i>	32
1.4.5 Daftar Nilai Gizi	40
1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba	44
1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi	44
1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi	44
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	
HIDANGAN	45
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Makanan	45
2.1.1 <i>Working Plan</i>	46
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	48
2.1.3 <i>Time Table</i>	49
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan Baku	51
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	56

2.3 Kekurangan dan Hambatan Dari Proses <i>Trial</i>	67
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	70
3.1 Persiapan / <i>Mise en Place</i>	70
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	71
3.3 Evaluasi dan Hasil Masukan Tim Penguji	73
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	77
4.1 Kesimpulan.....	77
4.2 Saran.....	78
DAFTAR PUSTAKA.....	80

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 NARASUMBER KEGIATAN FOOD PRESENTATION	3
Tabel 1.2 MATRIKS MENU.....	6
Tabel 1.3 RESEP PENGKANG	16
Tabel 1.4 RESEP SAMBAL KEPAH.....	17
Tabel 1.5 RESEP CORN SAUCE.....	19
Tabel 1.6 RESEP DAUN JERUK TUILLE.....	21
Tabel 1.7 RESEP ACAR BELIMBING	22
Tabel 1.8 RESEP SHALLOT DUST	23
Tabel 1.9 RESEP CHICKEN ROULADE	24
Tabel 1.10 RESEP SAUS CINCANE COULIS.....	26
Tabel 1.11 RESEP POTATO MOUSSELINE	27
Tabel 1.12 RESEP SAUTEED MUSHROOM & DAUN GINGSENG.....	28
Tabel 1.13 RESEP PICKLED CHERRY TOMATO	29
Tabel 1.14 RESEP SCALLION OIL.....	30
Tabel 1.15 RESEP ES JERUK SONGKIT	31
Tabel 1.16 Recipe Cost Pengkang.....	35
Tabel 1.17 Recipe Cost Ayam Cincane	37
Tabel 1.18 Recipe Cost Es Jeruk Songkit	39
Tabel 1.19 Total Food Cost	39
Tabel 1.20 Total Selling Price	39
Tabel 1.21 GIZI PENGKANG.....	41
Tabel 1.22 GIZI AYAM CINCANE.....	42
Tabel 1.23 GIZI ES JERUK SONGKIT	43
Tabel 1.24 TOTAL NUTRISI	43
TABEL 2.1 WORKING PLAN.....	46
TABEL 2.2 MATRIKS PERENCANAAN KEGIATAN PEMBUATAN PRODUK	48
TABEL 2.3 TIME TABLE PRA SIDANG	49
TABEL 2.4 TIME TABLE SAAT SIDANG.....	50
TABEL 2.5 PURCHASE ORDER.....	52
TABEL 2.6 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT.....	55
TABEL 2.7 Trial Pengkang.....	56
TABEL 2.8 Trial Sambal Kepah	58
TABEL 2.9 Trial Corn Sauce.....	59
TABEL 2.10 Trial Daun Jeruk Tuille	60
TABEL 2.11 Trial Shallot Dust	60
TABEL 2.12 Trial Acar Belimbing	61
TABEL 2.13 Trial Ayam Cincane	61

TABEL 2.14 Trial Potato Mousseline	64
TABEL 2.15 Trial Pickled Cherry Tomato	65
TABEL 2.16 Trial Sauteed Mushroom & Daun Ginseng	65
TABEL 2.17 Trial Scallion Oil.....	66
TABEL 3.1 DOKUMENTASI PERSIAPAN.....	71
TABEL 3. 2 DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	72
TABEL 3.3 DOKUMENTASI KEGIATAN SIDANG DAN EVALUASI.....	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Sketsa Pengkang	13
Gambar 1.2 Sketsa Ayam Cincane	14
Gambar 1.3 Sketsa Es Jeruk Songkit.....	14

DAFTAR PUSTAKA

- Candra, M. A., Enjeladinata, V., & Rizky Widana, M. (2023). Eksistensi Makanan Tradisional Di Tengah Gempuran Makanan Korea. *Prosiding Seminar Nasional*, 352–361.
- Diana, Y., Si, M., Program, D., Perhotelan, S., Mandiri, P., Prestasi, B., & Abstrak, M. (2020). *Jurnal Manajemen Tools MENU ENGINEERING SEBAGAI LANGKAH PENETAPAN PRODUK MAKANAN DI RESTORAN ONANG-ONANG PADA INNA PARAPAT HOTEL*. 12(1).
- Fauziyyah Aulia Rachman, G., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). *MAHASISWA PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA* (Vol. 9, Nomor 2).
- Gojali, G., Setyawati, R., Duari, I. P. H. H., Zulkarnain, Z., Nooryastuti, N. A., Yudistira, S., & Purwaningrum, H. (2024). Exploring “Mandai”: gastronomy of Banjar ethnic in Kalimantan, Indonesia. Dalam *Journal of Ethnic Foods* (Vol. 11, Nomor 1). BioMed Central Ltd. <https://doi.org/10.1186/s42779-024-00246-2>
- Hartono, D., Aliyah, H., Safitri, O., & Ciputri, O. (2023). Analysis of The Implementation of The Management Planning, Organizing, Actuating, Controlling in BES PPJA (Case Study of The Santri Executive Board of The Jagad ‘Alimussirry). *Journal Intellectual Sufism Research (JISR)*, 6(1), 12–28. <https://doi.org/10.52032/jisr.v6i1.156>
- Indra, F., Hubner, I. B., & Bernedeta Sitorus, N. (2022). Development Of Gastronomic Tourism Potential In Pontianak West Kalimantan. Dalam *JOURNAL OF INFORMATION SYSTEMS AND MANAGEMENT* (Vol. 01). <https://jisma.org>
- Karlina, D., & Yaniza, T. (2022). *POTENSI GASTRONOMI WISATA DALAM PEMAJUAN KEBUDAYAAN DI KOTA PONTIANAK*. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/jkh>

- Mariani, R., Setioko, D., Sugeha, A. Z., Anggraini, D. P., Lasarudin, A., Malang, M., & Artikel, R. (2022). *Info Artikel ABSTRAK* (Vol. 2, Nomor 1). <https://jurnal.unmer.ac.id/index.php/jt>
- Mayasari, I., Sesar Pasaribu, A., Tinggi Pariwisata Trisakti Jln IKPN Bintaro No, S., & Selatan, J. (t.t.). *JPP (Jurnal Pendidikan dan Perhotelan)*.
- Mayo-Alvarez, L., Alvarez-Risco, A., Del-Aguila-Arcenales, S., Sekar, M. C., & Yáñez, J. A. (2022). A Systematic Review of Earned Value Management Methods for Monitoring and Control of Project Schedule Performance: An AHP Approach. *Sustainability (Switzerland)*, 14(22). <https://doi.org/10.3390/su142215259>
- Nomira, S. R. (2024). RELEVANCE OF NUTRITION AND HEALTH. Dalam *Public health Journal*. <https://teewanjournal.com/index.php/phj/index>
- Nurisnaini, R., Ramadhani, S., Ramadhani, A. N., Arsitektur, J., Sipil, T., & Perencanaan, D. (t.t.). *Perencanaan Dan Perancangan Taman Wisata Kuliner Di Samarinda Dengan Konsep Citywalk Tema: Urban Tourism*.
- Oburu, A. O. (2020). Effective project time management. *International Academic Journal of Information Sciences and Project Management* |, 3(6), 47–55. http://www.iajournals.org/articles/iajisp_m_v3_i6_47_55.pdf
- Satyaningrum, R., Mubaligh, A., & Fitriani, L. (2024). Kearifan Lokal Dalam Perspektif Budaya Kalimantan Barat. *Sosial Horizon: Jurnal Pendidikan Sosial*, 11(3), 328–345. <https://doi.org/10.31571/sosial.v11i3.8382>