

**SAJIAN KULINER KHAS KOTA PEMATANGSIANTAR
SUMATERA UTARA**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



**Oleh:
DANIEL DJAWIRIA
N I M: 201722099**

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
SAJIAN KULINER KHAS KOTA PEMATANGSIANTAR, SUMATERA
UTARA

NAMA : Daniel Djawiria
NIM : 201722099
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Irfansyah, SE., MM
NIP.

Nova Maulidian Hidayat, SE., MM
NIP. 19821216 201101 1 003

Bandung, 15 Juli 2020

Mengetahui,
Kabag. Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan

Menyetujui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata
Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP.19710506 199803 1 001

Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Daniel Djawiria

Tempat/Tanggal Lahir : Palembang / 4 Desember 1990

NIM : 201722099

Program Studi : Manajemen Tata Boga

Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

**“SAJIAN KULINER KHAS KOTA PEMATANGSIANTAR,
SUMATERA UTARA”**

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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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.

Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.

4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 26 Agustus 2020

Yang membuat pernyataan,



Daniel Djawiria

NIM 201722099

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena dengan bimbingan-Nya penulis telah diberikan anugerah, kesabaran, keteguhan, dan dalam kuasa-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“SAJIAN KULINER KHAS KOTA PEMATANGSIANTAR SUMATERA UTARA”** dengan tepat waktu.

Penyusunan Tugas Akhir ini dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan Ujian Akhir Program Diploma III Progam Studi Managemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Tidak sedikit kendala yang dialami oleh penulis ketika menyusun Tugas Akhr in, namun dengan banyaknya pihak yang membantu dan memberi dorongan untuk menyelesaikan, akhirnya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis juga ingin berterimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu, yaitu :

1. Bapak Faisal, MM. Par, CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos, MM., selaku Ketua Jurusan Perhotelan

4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Irfansyah, SE., MM., selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam moral maupun ilmu dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, S.E., M.M. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan banyak arahan kepada penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Orangtua dan adik penulis atas dorongan dan dukungan yang telah diberikan, baik secara moril maupun materil, selama proses penyusunan proyek akhir ini.
9. Teman-teman satu kelas, MTB 6A “Arcobaleno” karena telah banyak membantu dalam proses perkuliahan bersama sampai akhir.
10. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu per satu, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Selain itu, penulis menyadari bahwa di dalam Tugas Akhir ini masih dapat ditemukan beberapa kekurangan, serta jauh dari kata sempurna, baik dari penyusunan kata maupun sistematikanya. Oleh karena itu, penulis mohon pembaca memberikan saran dan masukan untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini.

Di akhir kata, penulis berharap dengan sungguh agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dalam menambah pengetahuan dan wawasan yang berguna kepada pembaca dan juga kepada penulis. Terima kasih.

Bandung, 10 April 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	5
1.2.1 Tujuan Formal :.....	5
1.2.2 Tujuan Operasional:	5
1.3 Usulan Produk	5
1.3.1 Usulan Menu	5
1.3.2 Penjelasan Menu <i>Rijsttafel</i> Yang Diusulkan.....	8
1.4 Tinjauan Masakan	20
1.4.1 Tema Masakan	20
1.4.2 Usulan Resep.....	20
1.5 Lokasi dan Jadwal Penelitian Presentasi Produk.....	44
1.5.1 Lokasi dan Waktu Latihan Presentasi.	44

1.5.2	Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi.	44
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....		45
2.1	Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	45
2.1.1	Working Plan	45
2.1.2	Time Table.....	50
2.1.3	Daftar Kebutuhan Bahan dan Perbelanjaan	52
2.1.4	Kebutuhan Alat.....	54
2.1.5	Menu Makanan yang akan Disiapkan di Rumah.....	55
2.1.6	Menu Makanan yang akan Dibuat di Ruang Ujian Sidang	57
2.1.7	Matrix Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk Makanan	59
2.2	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	61
2.3	Kendala Dan Hambatan.....	81
Bab III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK		82
3.1	Persiapan / <i>Mise en Place</i>	82
3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	83
3.2.1	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Mie Pangsit	83
3.2.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Arsik Ikan Mas.....	84
3.2.3	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Miso Siantar	84
3.2.4	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Oblok-Oblok Ayam	84

3.2.5 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Saksang Daging Sapi	85
3.2.6 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Roti Ganda	85
3.2.7 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Sambal Tuktuk	85
3.2.8 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Kopi Kok Tong	85
3.3 Evaluasi/ Hasil Masukan Tim Penguji	90
BAB IV SIMPULAN DAN REKOMENDASI	91
4.1 Simpulan.....	92
4.2 Rekomendasi	92
DAFTAR PUSTAKA	94
BIODATA PENULIS.....	98

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Resep Nasi Putih	22
Tabel 1. 2 Resep Mie Pangsit.....	22
Tabel 1. 3 Resep Arsik Ikan Mas	24
Tabel 1. 4 Resep Miso Siantar	25
Tabel 1. 5 Resep Oblok-Oblok Ayam.....	26
Tabel 1. 6 Resep Saksang Daging Sapi.....	27
Tabel 1. 7 Resep Roti Ganda.....	28
Tabel 1. 8 Resep Sambal Tuktuk	28
Tabel 1. 9 Resep Kopi Kok Tong.....	29
Tabel 1. 10 Recipe Costing dan Dish Costing Nasi Putih	31
Tabel 1. 11 Recipe Costing dan Dish Costing Mie Pangsit	31
Tabel 1. 12 Recipe Costing dan Dish Costing Arsik Ikan Mas	32
Tabel 1. 13 Recipe Costing dan Dish Costing Miso Siantar.....	32
Tabel 1. 14 Recipe Costing dan Dish Costing Oblok Oblok Ayam	33
Tabel 1. 15 Recipe Costing dan Dish Costing Saksang Daging Sapi	33
Tabel 1. 16 Recipe Costing dan Dish Costing Roti Ganda.....	34
Tabel 1. 17 Recipe Costing dan Dish Costing Sambal Tuktuk.....	34
Tabel 1. 18 Recipe Costing dan Dish Costing Kopi Kok Tong	35
Tabel 1. 19 Selling Price	36

Tabel 1. 20 Nilai Kandungan Gizi Nasi Putih.....	37
Tabel 1. 21 Nilai Kandungan Gizi Mie Pangsit	38
Tabel 1. 22 Nilai Kandungan Gizi Arsik Ikan Mas	39
Tabel 1. 23 Nilai Kandungan Gizi Miso Siantar.....	39
Tabel 1. 24 Nilai Kandungan Gizi Oblok Oblok Ayam.....	40
Tabel 1. 25 Nilai Kandungan Gizi Saksang Daging Sapi	41
Tabel 1. 26 Nilai Kandungan Gizi Roti Ganda	42
Tabel 1. 27 Nilai Kandungan Gizi Sambal Tuktuk.....	42
Tabel 1. 28 Nilai Kandungan Gizi Kopi Kok Tong	43
Tabel 2. 1 Working Plan Nasi Putih	46
Tabel 2. 2 Working plan Mie Pangsit	46
Tabel 2. 3 Working plan Arsik Ikan Mas.....	47
Tabel 2. 4 Working plan Miso Siantar	47
Tabel 2. 5 Working Plan Oblok Oblok Ayam.....	48
Tabel 2. 6 Working Plan Saksang Daging Sapi	49
Tabel 2. 7 Working Plan Roti Ganda	49
Tabel 2. 8 Working Plan Sambal Tuktuk.....	50
Tabel 2. 9 Working Plan Kopi Kok Tong	50
Tabel 2. 10 Time Table Pelaksanaan Sidang	51
Tabel 2. 11 Kebutuhan Komoditi.....	52
Tabel 2. 12 Daftar Kebutuhan Alat.....	55
Tabel 2. 13 Persiapan Produk Di Rumah	56
Tabel 2. 14 Penyelesaian Makanan Di Ruang Sidang	58

Tabel 2. 15 Matriks Perencanaan Pembuatan Masakan	60
Tabel 2. 16 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Nasi Putih	61
Tabel 2. 17 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Mie Pangsit	62
Tabel 2. 18 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Arsik Ikan Mas	66
Tabel 2. 19 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Miso Siantar.....	69
Tabel 2. 20 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Oblok Oblok Ayam	72
Tabel 2. 21 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Saksang Daging Sapi	74
Tabel 2. 22 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Roti Ganda.....	77
Tabel 2. 23 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Sambel Tuktuk.....	78
Tabel 2. 24 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Kopi Kok Tong.....	80
Tabel 3. 2 Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk	86
Tabel 3. 3 Dokumentasi Hasil dan Penyajian	87

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Nasi Putih.....	9
Gambar 2 Mie Pangsit.....	10
Gambar 3 Arsik Ikan Mas.....	11
Gambar 4 Miso Siantar.....	13
Gambar 5 Oblok-Oblok Ayam.....	14
Gambar 6 Saksang Daging Sapi.....	16
Gambar 7 Roti Ganda.....	17
Gambar 8 Sambal Tuktuk.....	18
Gambar 9 Kopi Kok Tong.....	19

DAFTAR PUSTAKA

- Arsip Nusantara. (2016, Oktober 21). *Roti Ganda: Roti Cokelat & Sarikaya Khas Siantar*. Retrieved from Youtube.com:
<https://www.youtube.com/watch?v=Ex81Oxl5B6A>
- Bartle, P. (2011, November 27). *Guidelines For Preparing a Work Plan*. Retrieved from cec.vcn.bc.ca: <http://cec.vcn.bc.ca/cmp/modules/pm-pln.htm>
- Biro Perencanaan Dan Informasi. (2018, Desember 13). *Deklarasi Djuanda, UNCLOS dan Perlindungan Kedaulatan RI*. Retrieved from maritim.go.id:
<https://maritim.go.id/deklarasi-djuanda-unclos-dan-perlindungan-kedaulatan-ri-2/>
- Burton, R. M., & Obel, B. (1995). *Strategic Organizational Diagnosis and Design*. London: Kluwer Academic Publishers.
- Darwis, R. (2005). *Food and Beverage Cost Control 1*. Bandung: STP Bandung.
- Fang, L. (2019, Januari 4). *Miso Siantar*. Retrieved from cookpad.com:
<https://cookpad.com/id/resep/6772781-miso-siantar>
- Farhan, A. (2017, April 26). *Hitung Food Cost Benar untuk Bisnis Restoran*. Retrieved from beeaccounting.com:
<http://www.beeaccounting.com/blog/hitung-food-cost-benar-untuk-bisnis-restoran/>

- Gisslen, W. (2003). *Essentials Of Professional Cooking*. Wiley, 2015.
- Gobatak. (2017, September 25). *5 Kuliner Khas Pematang Siantar Bisa Bikin Ketagihan*. Retrieved from gobatak.com: <https://www.gobatak.com/5-kuliner-khas-pematang-siantar-bisa-bikin-ketagihan/>
- Hutagalung, M. (2019, Juli 14). *Sambal tuk-tuk (batak)*. Retrieved from Cookpad.com: <https://cookpad.com/id/resep/9722939-sambal-tuk-tuk-batak>
- Iskundarti, E. (2015, Mei 09). *Resep Oblok Oblok Ayam Simalungun Khas Pematangsiantar*. Retrieved from www.masakandapurku.com: <http://www.masakandapurku.com/2015/05/resep-oblok-oblok-ayam-simalungun-khas-pematangsiantar.html>
- Jemis. (2017, Juni 02). *Sejarah Soup*. Retrieved from lmdjemi.blogspot.com: <http://lmdjemi.blogspot.com/2017/06/sejarah-soup.html>
- Klarasari, D. (2018, November 24). *Oblok-oblok Boros, Masakan Nusantara yang Unik*. Retrieved from www.kompasiana.com: https://www.kompasiana.com/dwi_klarasari/5bf92e986ddcae3c755581c3/oblok-oblok-boros-masakan-nusantara-yang-unik?page=all
- L, J. (2018, Desember 10). *Saksang Babi Tanpa Darah Babi*. Retrieved from cookpad.com: <https://cookpad.com/id/resep/6533389-saksang-babi-tanpa-darah-babi-non-halal%F0%9F%90%B7>
- Leman. (2007). *The Best of Chinese Life Philosophies*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Masdakaty, Y. (2016, Desember 05). *Mencerup Sejarah Di Cafe Kok Tong Siantar*. Retrieved from majalah.ottencoffee.co.id:
<https://majalah.ottencoffee.co.id/mencerup-sejarah-di-cafe-kok-tong-siantar/>
- Merriam, Webster;. (2019, Febuari 03). *Rijsttafel*. Retrieved from www.merriam-webster.com: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/rijsttafel>
- Merry. (2012, Maret 5). *Ikan Mas Arsik*. Retrieved from cookpad.com:
<https://cookpad.com/id/resep/11665835-ikan-mas-arsik>
- Negeriku Indonesia. (2016, Juli 2). *Ikan Arsik Makanan Tradisional Dari Sumatera Utara*. Retrieved from www.negerikuindonesia.com:
<http://www.negerikuindonesia.com/2016/06/ikan-arsik-makanan-tradisional-dari.html>
- Nur Arasy, B. (2020, March 12). *ROTI GANDA - PEMATANG SIANTAR, SUMATERA UTARA*. Retrieved from YOUTUBE.
- Pauli, E. (1989). *Classical Cooking The Modern Way*. New York: Van Nostrand Reinhold; 2nd edition.
- Pemerintah Kota Pematangsiantar. (2017, May 10). *Sejarah Kota Pematangsiantar*. Retrieved from pematangsiantarkota.go.id:
<http://pematangsiantarkota.go.id/statis-124/sejarah-kota-pematangsiantar.html>
- Pemerintah Kota Pematangsiantar. (2017, May 10). *Sejarah Kota Pematangsiantar*. Retrieved from pematangsiantarkota.go.id:

<http://pematangsiantarkota.go.id/statis-124/sejarah-kota-pematangsiantar.html>

Restaurant Business Staff. (2006, January 31). *Kitchen Calculation*. Retrieved from restaurantbusinessonline.com:

<https://www.restaurantbusinessonline.com/kitchen-calculations>

Sabur, A. (1996). *Peralatan Dapur Dan Perawatannya*. Bandung: STP Bandung.

Soenardi, T. (2006). *Makanan Sehat Penggugah Selera Makan Balita*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.

Sukardi, M. (2018, Oktober 14). *Asal Mula Nasi Bisa Jadi Makanan Pokok Kebanyakan Orang Indonesia*. Retrieved from lifestyle.okezone.com:
<https://lifestyle.okezone.com/read/2018/10/12/298/1963384/asal-mula-nasi-bisa-jadi-makanan-pokok-kebanyakan-orang-indonesia>

Valentina, J. (2016, Agustus 08). *Pematang Siantar: Bakmie Awai*. Retrieved from www.goodindonesianfood.com:
<https://www.goodindonesianfood.com/story/en/pematang-siantar-bakmie-awai/>

Zulfikar, S. (2018, Oktober 12). *Saksang si Legendaris Dari Tanah Batak*. Retrieved from merahputih.com:
<https://merahputih.com/post/read/saksang-si-legendaris-dari-tanah-batak>

BIODATA PENULIS

A. DATA PRIBADI

Nama : Daniel Djawiria
Tanggal Lahir : 04 Desember 1990
Tempat Lahir : Palembang
Agama : Katolik
Alamat Rumah : Perumahan Taman Kopo Indah II Blok D5 no 50
Bandung, Jawa Barat, 40226
Email : danieldjawiria@gmail.com

B. Data Orang Tua

Nama Ayah : Iming Djawiria
Perkerjaan Orang Tua : Karyawan Swasta
Nama Ibu : Yuliana
Perkerjaan Orang Tua : Ibu Rumah Tangga
Alamat Rumah : Perumahan Taman Kopo Indah II Blok D5 no 50
Bandung, Jawa Barat, 40226

C. Riwayat Pendidikan

Nama Sekolah	Tempat	Tahun	Keterangan
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung	Bandung	2017 - Sekarang	
SMAK Karitas III	Surabaya	2005 - 2008	Lulus
SMP Yos Sudarso	Bandung	2002-2005	Lulus
SD Permata Harapan	Bandung	2000-2002	Lulus

D. Pengalaman Kerja

Nama Perusahaan	Tempat	Jabatan	Tahun	Keterangan
Merah Putih – Sangsaka Restaurant	Bali	Trainee	2016	Praktek Kerja nyata
Chang Palace Restaurant	Balikpapan	CDP	2011-2012	CDP
D'STADION Restaurant	Ternate	Demi Chef	2011	Demi Chef
Rainbow Suki Restaurant	Jakarta	Commie	2010-2011	Commie