

**MENYAJIKAN MASAKAN KHAS LAMPUNG,
SUMATRA SELATAN**

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

DHIKA ALFAJRI

Nomor Induk: 201722100

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG

2020

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Dhika Alfajri
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 02 Februari 1999
NIM : 201722100
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
MENYAJIKAN MASAKAN KHAS LAMPUNG, SUMATERA 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 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.
3. 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, 1 September 2020

Yang membuat pernyataan,


Dhika Alfajri
NIM 201722100


LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI /PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

MENYAJIKAN MASAKAN KHAS LAMPUNG, SUMATRA SELATAN

NAMA : Dhika Alfajri
NIM : 201722100
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I



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

Pembimbing II,



Christian.H.Rumayar, S.Sos.,
NIP: 19691228 200212 1 001

Bandung, Agustus 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian 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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“MENYAJIKAN MASAKAN KHAS LAMPUNG, SUMATERA SELATAN”**

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak akan terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Mandraadhitya Kusuma Putra., M.Sc. selaku Sekertaris Program Studi Manajemen Tata Boga.
6. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi., M.Pd., selaku Pembimbing I yang telah memberi saran dalam membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Bapak Christian H. Rumayar, S.sos., MM selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh Dosen, Staff Pengajar dan Karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

9. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang turut membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
10. Kepada saudari Najwa Siti Alawiyah yang sudah membantu penulis dalam mengerjakan tugas akhir dan mengedit video salah satu masakan dalam menu ini.
11. Kepada saudara Restu Muhammad Farhan yang berkenan dalam meminjamkan laptop untuk sidang ini.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, baik dalam sistematika maupun isinya. Maka untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun.

Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bandung, Maret 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I: PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Presentasi Masakan.....	1
1.2 Tujuan Presentasi Masakan.....	5
1.3 Usulan Produk.....	6
1.4 Menu Presentasi	7
1.5 Tinjauan Produk	12
1.6 Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price.....	45
1.7 Daftar Nilai Nutrisi.....	57
1.8 Lokasi dan Waktu Penelitian	68
BAB II: PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI MAKANAN ...	69
2.1 Latihan Perencanaan Presentasi Masakan	69
2.2 Perencanaan Latihan Presentasi Masakan	69
2.3 Time Table Presentasi Masakan.....	79
2.4 Daftar Kebutuhan Bahan	80
2.5 Daftar Kebutuhan Peralatan dan Perlengkapan	85

2.6	Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan.....	87
2.7	Kendala Pelaksanaan Persentasi Masakan.....	103
2.8	Tabel Matriks Perencanaan Pada Pembuatan Masakan	106
BAB III :PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....		112
3.1	The Mise En Place / Persiapan.....	112
3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	113
3.3	Evaluasi dari Tim Penguji	118
BAB IV :KESIMPULAN DAN SARAN.....		119
4.1	Kesimpulan.....	119
4.2	Saran.....	119
DAFTAR PUSTAKA		121

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Usulan Resep Bekasem Udang Sambal Tempoyak	15
Tabel 1.2	Usulan Resep Gulai Taboh.....	19
Tabel 1.3	Usulan Resep Sambal Tempoyak	24
Tabel 1.4	Usulan Resep sambal asam kembang	25
Tabel 1.5	Usulan Resep Pepes Ayam Lampung	30
Tabel 1.6	Usulan Resep Gaguduh	33
Tabel 1.7	Usulan Resep Serbat Kuweni	36
Tabel 1.8	Usulan Resep Sarikaya	39
Tabel 1.9	Usulan Resep Seruit	41
Tabel 1.10	Usulan Resep Nasi Putih	43
Tabel 1.11	Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price Bekasem Udang Sambal Tempoyak	46
Tabel 1.12	Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price Gulai Taboh	47
Tabel 1.13	Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price Sambal Tempoyak	48
Tabel 1.14	Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price Sambal Asam Kembang	49
Tabel 1.15	Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price Pepes Ayam Lampung	50
Tabel 1.16	Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price Gaguduh	51
Tabel 1.17	Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price Serbat Kuweni	52
Tabel 1.18	Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price Sarikaya	53
Tabel 1.19	Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price Sambal seruit	54

Tabel 1.20	Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price	
	Nasi Putih	55
Tabel 1.21	Total Selling Price	56
Tabel 1.22	Kandungan Gizi Beksem Udang Sambal Tempoyak	58
Tabel 1.23	Kandungan Gizi Gulai Taboh	59
Tabel 1.24	Kandungan Gizi Sambal Tempoyak	60
Tabel 1.25	Kandungan Gizi Sambal Sambal Asam Kembang	61
Tabel 1.26	Kandungan Gizi Pepes Ayam Lampung	62
Tabel 1.27	Kandungan Gizi Gaguduh	63
Tabel 1.28	Kandungan Gizi Serbat Kuweni	64
Tabel 1.29	Kandungan Gizi Sambal Sarikaya	65
Tabel 1.30	Kandungan Gizi Sambal Seruit	66
Tabel 1.31	Kandungan Gizi Nasi Putih	67
Tabel 2.1	Latihan Presentasi Masakan Bekasem Udang Tempoyak	70
Tabel 2.2	Latihan Presentasi Masakan Gulai Taboh	71
Tabel 2.3	Latihan Presentasi Masakan Pepes Ayam Lampung	72
Tabel 2.4	Latihan Presentasi Masakan Sambal Seruit	73
Tabel 2.5	Latihan Presentasi Masakan Sambal Asam Kembang	74
Tabel 2.6	Latihan Presentasi Masakan Gaduduh	75
Tabel 2.7	Latihan Presentasi Masakan Sarikaya	76
Tabel 2.8	Latihan Presentasi Masakan Serbat Kuweni	77
Tabel 2.9	Latihan Presentasi Masakan Nasi Putih	78
Tabel 2.10	Time Table Perencanaan Presentasi Makanan	79
Tabel 2.11	<i>Purchasing List</i>	81
Tabel 2.15	<i>Equipment & Utensils</i>	85
Tabel 2.16	Pelaksanaan Latihan Persentasi Masakan Bekasem Udang Sambal Tempoyak	88
Tabel 2.17	Pelaksanaan Latihan Persentasi Masakan Gulai Taboh	90
Tabel 2.18	Pelaksanaan Latihan Persentasi Masakan Pepes Ayam	

Lampung	92
Tabel 2.19 Pelaksanaan Latihan Persentasi Masakan Sambal seruit	94
Tabel 2.20 Pelaksanaan Latihan Persentasi Masakan Sambal asam kembang	96
Tabel 2.21 Pelaksanaan Latihan Persentasi Masakan Sarikaya	98
Tabel 2.22 Pelaksanaan Latihan Persentasi Masakan Gaguduh	100
Tabel 2.23 Pelaksanaan Latihan Persentasi Masakan Serbat Kuweni	102
Tabel 2.24 Matriks Pelaksanaan di kampus	104
Tabel 2.25 Matriks Pelaksanaan di Rumah	106
Tabel 2.26 Matrik Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	108
Tabel 3.1 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	114

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Letak Geografis Lampung	2
Gambar 2	Pengaruh Kuliner Lampung	3
Gambar 3	Bekasem Udang Sambal Tempoyak	18
Gambar 4	Baceman Gulai Taboh	23
Gambar 5	Sambal Tempoyak	26
Gambar 6	Sambal Asam Kembang	29
Gambar 7	Pepes Ayam Lampung	32
Gambar 8	Gaguduh	35
Gambar 9	Serbat Kuweni	37
Gambar 10	Sarikaya	40
Gambar 11	Seruit	42
Gambar 12	Nasi Putih	44

DAFTAR PUSTAKA

- Adhikurniawan. (2015, november 25). *Mari berkunjung ke lampung*. Dipetik april 6, 2020, Dari adhikurniawan.com/mari-berkunjung-ke-lampung/
- Baay, R. (2010). *Nyai dan Pergundikan : Realitas sosial di era kolonialisme*. Depok: Komunitas bambu.
- costcontrolmanajemen. (n.d.).
- costcontrolmanajemen. (2016, februari 12). *costcontromanajemenperhotelan*. Dipetik april 7, 2020, Dari manajemenperhotelan:manajemenperhotelansmstr2.blogspot.com/2016/02/cost-controlharga-pokok-makanan-dan.html?m=1
- duniaindra. (2015, september 30). *DUNIAINDRA*. Dipetik april 6, 2020, Dari serbatkuweni:duniaindra.com/2015/09/serbat-kuweni-kesegaran-khas-daerah
- IDNtimes. (2019, juli 10). *5faktaseruit*. Dipetik april 9, 2020, Dari IDNtimes: idntimes.com/5-fakta-unik-sambal-seruit
- Johansompota. (2012, agustus 8). *sarikayahantaranmertuakinikhasramadhan*. Dipetik april 6, 2020, Dari lifestyleokezone:lifestyle.okezone.com/read/2012/08/08/488/675070/kue-sarikayahantaran-mertua-kini-khas-di-ramadhan
- Pemerintah provinsi Lampung. (2019, october 3). *Sejarah Lampung*. Dipetik april 6, 2020, Dari Lampungprov:ampungprov.go.id/pages/sejarah-lampung
- Shiring, S. B. (2001). *introduction to cathering : Ingridients for succes*. Pennsylvania America: chengage learning.
- tulangbawangkab. (2010, februari 3). *tulangbawangkab*. Dipetik april 6, 2020, Dari potensidaerah:tulangbawangkab.go.id/informasi/ptensi-daerah
- wikipedia. (2020, april 1). *Lampung*. Dipetik april 6, 2020, Dari wikipedia:id.wikipedia.org/wiki/lampung
- Wikipedia. (2012, september 14). *Nutrisi*. Dipetik april 6, 2020, Dari wikipedia:Wikipedia.org/wiki/nutrisi
- Rahman, F. (2010). *"Rijstaffel: The History of Indonesian colonial Foodways*. Jakarta: Gramedia pustaka utama.

