

# **PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KALIMANTAN TIMUR**

## **TUGAS AKHIR**

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan  
Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga  
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Disusun Oleh:  
**DOMMINICUS SEBASTIAN SUGIHARTO SUBRATA**  
Nomor Induk: 201822851

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMENTATA BOGA  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG  
2021**

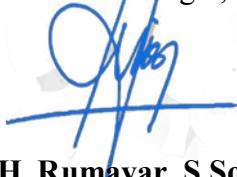
# LEMBAR PENGESAHAN

## JUDUL TUGAS AKHIR

### PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KALIMANTAN TIMUR

NAMA : Domminicus Sebastian Sugiharto  
Subrata  
NIM : 201822851  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga  
JURUSAN : Hospitaliti

Pembimbing I,



Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par.

NIP. 19691228 200212 1 001

Pembimbing II,



Nur Komariah, S.Sos., MM.

NIP. 19660606 199303 2 001

Bandung, 2021

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 : Domminicus Sebastian Sugiharto Subrata  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung / 06 Juni 2000  
NIM : 201822851  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Proposan Usulan Penelitian /Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**“PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KALIMANTAN TIMUR”**  
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 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 Tugas Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau adaklaim 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, 25 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



Dominicus Sebastian S. S.  
201822851

## **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 **“PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KALIMANTAN TIMUR”**.

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengikuti ujian siding 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. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.Ap., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberi saran dan meluangkan waktu untuk membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

6. Ibu Nur Komariah, S.Sos., M.M. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberi saran dan meluangkan waktu untuk membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen serta Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Keluarga penulis yang senantiasa memberi dukungan dan bantuan dari segi moral dan materi
9. Ibu Ari Wendiati selaku narasumber yang bersedia memberikan ilmunya bagi penulis
10. Teman – teman penulis yang telah mendampingi, mendukung, dan menemani penulis selama menempuh pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
11. Seluruh pihak yang berkontribusi dan membantu dalam proses penyusunan Tugas Akhir yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu penulis membuka diri terhadap saran dan kritik dari segala pihak. Akhir kata penulis berharap Tugas Akhir ini dapat berdampak positif bagi masyarakat luas.

Bandung, 12 Maret 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	1
LEMBAR BUKTI TURITIN.....	II
PERNYATAAN MAHASISWA.....	III
KATA PENGANTAR .....	IV
DAFTAR TABEL .....	VIII
DAFTAR GAMBAR.....	X
BAB I .....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG .....	1
1.2 TUJUAN DARI PRESENTASI MASAKAN .....	7
1.2.1. <i>Tujuan Formal</i> .....	7
1.2.2. <i>Tujuan Operasional</i> .....	7
1.3 USULAN MASAKAN KULINER PROVINSI KALIMANTAN TIMUR.....	7
<i>Nasi Bekepor</i> .....	7
<i>Sayur Gangan Asam Kutai</i> .....	8
<i>Daging Masak Bumi Hangus</i> .....	8
<i>Ayam Cincane</i> .....	8
<i>Botok Mengkudu</i> .....	8
<i>Sambal Raja</i> .....	8
<i>Kue Gegicak</i> .....	8
1.4 TINJAUAN PRODUK.....	8
1.4.1 <i>Tema Masakan Kuliner Provinsi Kalimantan Timur</i> .....	8
1.4.2. <i>Jenis – Jenis Masakan</i> .....	9
1. <i>Nasi Bekepor</i> .....	9
2. <i>Sayur Gangan Asam Kutai</i> .....	11
3. <i>Daging Masak Bumi Hangus</i> .....	12
4. <i>Ayam Cincane</i> .....	13
5. <i>Botok Mengkudu</i> .....	14
6. <i>Sambal Raja</i> .....	15
7. <i>Kue Gegicak</i> .....	16
1.4.3 <i>Standard Recipe</i> .....	18
1.4.4 <i>Costing Standard Recipe, Costing per Dish dan Selling Price</i> .....	30
1.4.5. <i>Nilai Nutrisi dari Makanan</i> .....	41
1.5.   LOKASI DAN WAKTU PENELITIAN.....	49
BAB II.....	50
2.1 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	50
2.1 <i>Working Plan</i> .....	50
2.2 Matriks Pelaksanaan Proses Latihan Presentasi Makanan.....	54
2.3 TIME TABLE.....	55
2.4 DAFTAR KEBUTUHAN BELANJA DAN PERALATAN.....	58
2.4 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	61
2.5 KENDALA PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	76
BAB III .....	77

<b>PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....</b>	<b>77</b>
<b>3.1 PERSIAPAN PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>77</b>
<b>3.2 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>78</b>
<b>3.3 EVALUASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>83</b>
<b>BAB IV .....</b>	<b>84</b>
<b>A. KESIMPULAN.....</b>	<b>84</b>
<b>B. SARAN.....</b>	<b>85</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>86</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1.1.....	18
TABEL 1.2.....	19
TABEL 1.3.....	20
TABEL 1.4.....	21
TABEL 1.5.....	22
TABEL 1.6.....	24
TABEL 1.7.....	26
TABEL 1.8.....	28
TABEL 1.9.....	29
TABEL 1.10.....	32
TABEL 1.11.....	33
TABEL 1.12.....	34
TABEL 1.13.....	35
TABEL 1.14.....	36
TABEL 1.15.....	37
TABEL 1.16.....	38
TABEL 1.17.....	39
TABEL 1.18.....	40
TABEL 1.19.....	42
TABEL 1.20.....	43
TABEL 1.21.....	44
TABEL 1.22.....	45
TABEL 1.23.....	46
TABEL 1.24.....	47
TABEL 1.25.....	48
TABEL 1.26.....	48
TABEL 1.27.....	50
TABEL 1.28.....	51
TABEL 1.29.....	51
TABEL 1.30.....	52
TABEL 1.31.....	52
TABEL 1.32.....	53
TABEL 1.33.....	53
TABEL 1.34.....	54
TABEL 1.35.....	55
TABEL 1.36.....	56
TABEL 1.37.....	57
TABEL 1.38.....	58
TABEL 1.39.....	58
TABEL 1.40.....	59
TABEL 1.41.....	60
TABEL 1.42.....	62
TABEL 1.43.....	63
TABEL 1.44.....	64
TABEL 1.45.....	65
TABEL 1.46.....	66
TABEL 1.47.....	67
TABEL 1.48.....	68
TABEL 1.49.....	68
TABEL 1.50.....	69
TABEL 1.51.....	70
TABEL 1.52.....	71
TABEL 1.53.....	72
TABEL 1.54.....	73

<b>TABEL 2.52.....</b>	<b>74</b>
<b>TABEL 2.53.....</b>	<b>75</b>
<b>TABEL 3.54.....</b>	<b>78</b>
<b>TABEL 3.55.....</b>	<b>79</b>
<b>TABEL 3.56.....</b>	<b>80</b>
<b>TABEL 3.57.....</b>	<b>81</b>
<b>TABEL 3.58.....</b>	<b>82</b>

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar 1 Sketsa Nasi Bekepor .....</b>	<b>11</b>
<b>Gambar 2 Sketsa Sayur Gangan Asam Kutai.....</b>	<b>12</b>
<b>Gambar 3 Sketsa Daging Masak Bumi Hangus .....</b>	<b>13</b>
<b>Gambar 4 Sketsa Ayam Cincane .....</b>	<b>14</b>
<b>Gambar 5 Sketsa Botok Mengkudu .....</b>	<b>15</b>
<b>Gambar 6 Sketsa Sambal Raja .....</b>	<b>16</b>
<b>Gambar 7 Sketsa Kue Gegicak .....</b>	<b>17</b>

## Daftar Pustaka

- Adani, Muhammad Robith. *Manfaat Website Sebagai Media Marketing bagi Pelaku Bisnis dan Usaha*. 11 Agustus 2017. <<https://www.sekawanmedia.co.id/media-marketing/>>.
- Ali, Ammar. *Break Even Point*. n.d.
- Analisis CVP (Cost Volume Profit), Ketahui Contoh Penerapan Dan Perhitungannya*. 11 Maret 2021.
- Anindita, Hayyu. *Mengenal Apa itu Action Plan*. 25 September 2020. <<https://www.jojonomic.com/blog/action-plan/>>.
- Apa Itu Time Value Of Money?* n.d. <<https://www.simulasikredit.com/apa-itu-time-value-of-money/>>.
- Apa itu Working Capital? Definisi Working Capital*. n.d. <<https://www.simulasikredit.com/apa-itu-working-capital-definisi-working-capital/>>.
- Astuti, Novi Fuji. *Pengertian Bisnis Menurut Para Ahli, dari Tujuan hingga Jenisnya*. 12 Agustus 2020. <<https://www.merdeka.com/jabar/pengertian-bisnis-menurut-para-ahli-dari-tujuan-hingga-jenisnya-kln.html>>.
- BPKRI, JDIH. *Undang-undang (UU) tentang Kepariwisataan*. 16 Januari 2009. <<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/38598/uu-no-10-tahun-2009>>.
- Cara Cerdas Validasi Ide dalam Rencana Bisnis*. n.d. <<https://www.jurnal.id/id/blog/cara-cerdas-validasi-ide-dalam-rencana-bisnis/>>.
- Cara Menentukan Segmentasi Pasar beserta Pengertiannya*. n.d. <[https://www.jurnal.id/id/blog/cara-mudah-tentukan-segmentasi-pasar/#1\\_Apa\\_Itu\\_Segmentasi\\_Pasar](https://www.jurnal.id/id/blog/cara-mudah-tentukan-segmentasi-pasar/#1_Apa_Itu_Segmentasi_Pasar)>.
- Enterpreneur, team Jurnal. *Analisa Break Even Point, Penjelasan dan Contoh Soal BEP*. n.d. <<https://www.jurnal.id/id/blog/analisa-break-even-point-penjelasan-dan-contoh-soal/>>.

- Fitriya. *Accrual Basis: Perbedaan dengan Jenis Laporan Keuangan 'Cash Basis'*. 17 Mei 2021. <[https://klikpajak.id/blog/berita-regulasi/accrual-basis-perbedaan-dengan-jenis-laporan-keuangan-cash-basis/#Apa\\_itu\\_Laporan\\_Keuangan\\_Cash\\_Basis](https://klikpajak.id/blog/berita-regulasi/accrual-basis-perbedaan-dengan-jenis-laporan-keuangan-cash-basis/#Apa_itu_Laporan_Keuangan_Cash_Basis)>.
- Harmony, Team. *Positioning Dalam Bisnis : Pengertian, Tujuan, Dan Manfaatnya*. 24 Februari 2021. <<https://www.harmony.co.id/blog/positioning-dalam-bisnis-pengertian-tujuan-dan-manfaatnya>>.
- Iman, Imanuel. *Ketahui Cara Membuat Action Plan yang Benar untuk Mencapai Target Perusahaan*. 10 Februari 2020. <<https://sentralsistem.com/news/detail/ketahui-cara-membuat-action-plan-yang-benar-untuk-mencapai-target-perusahaan>>.
- janet and Janet Clarkson. *Pies: A Global History*. London: Reaktion Books Ltd, 2009.
- Keegan, Warren J. and Mark C Green. *Global Marketing*. United States of America: Pearson Prentice Hall, 2008.
- Kho, Budi. *Analisis CVP (Cost Volume Profit) dan Contoh Analisis CVP*. 27 May 2020.
- Kotler, Philip and Garry Armstrong. *Principles of Marketing*. London: Pearson Education, 2008.
- News, BBC. *A shortcrust history of pies*. 5 September 2019. <<https://www.bbc.co.uk/bitesize/articles/zmtn2sg>>.
- Penentuan Aliran Kas Akhir Umur Proyek (Terminal Cash Flow)*. 16 Juni 2018. <<https://asuransikit.blogspot.com/2018/06/aliran-kas-akhir-umur-proyek.html>>.
- Pengertian dan Ciri-Ciri Pasar Persaingan Sempurna*. n.d. <<https://www.jurnal.id/id/blog/pengertian-dan-ciri-ciri-pasar-persaingan-sempurna/>>.

- Pengertian Pendanaan, Manfaat Pendanaan dan Contoh Pendanaan.* 10 Maret 2021.  
<<https://kargo.tech/en/blog/pengertian-pendanaan-manfaat-pendanaan-dan-contoh-pendanaan/>>.
- Pramono, Eric. *Segmentasi Pasar beserta Pengelompokan dan Contoh.* 15 July 2015.  
<<http://ciputraaceo.net/blog/2015/7/14/segmentasi-pasar-beserta-pengelompokan-dan-contoh>>.
- Ramadhani, Niko. *Capex: Pengertian, Contoh, dan Penggunaannya.* 29 Mei 2020.  
<<https://www.akselaran.co.id/blog/capex-adalah/>>.
- . *Net Profit Margin: Pengertian, Fungsi, dan Rumus Perhitungannya.* 23 Januari 2021.  
<<https://www.akselaran.co.id/blog/net-profit-margin/>>.
- Rita. *SERVICESCAPE.* 27 Juli 2020. <<https://bbs.bimus.ac.id/gbm/2020/07/27/servicescape/>>.
- Servicescape.* 3 June 2021. <<https://en.wikipedia.org/wiki/Servicescape>>.
- Stradley, Linda. *History of Pies.* 5 Juli 2010.  
<<https://whatscookingamerica.net/History/PieHistory.htm>>.
- Tangible investment.* 28 Agustus 2019. <[https://en.wikipedia.org/wiki/Tangible\\_investment](https://en.wikipedia.org/wiki/Tangible_investment)>.
- team, Jurnal Entrepreneur. n.d. <<https://www.jurnal.id/id/blog/struktur-organisasi-definisi-jenis-dan-fungsinya/>>.
- Team, MindTools. *SWOT Analysis How to Develop a Strategy For Success.* 3 Februari 2021.  
<[https://www.mindtools.com/pages/article/newTMC\\_05.htm](https://www.mindtools.com/pages/article/newTMC_05.htm)>.
- Team, Musement. *AROUND THE WORLD IN 12 DIFFERENT PIES.* 14 Maret 2019.  
<<https://blog.musement.com/us/international-pies-around-the-world/>>.
- Thakur, Madhuri. *Pro Forma Income Statement.* n.d. <<https://www.wallstreetmojo.com/pro-forma-income-statement/>>.
- Yuniartha, Lidya. *Bisnis kuliner diprediksi masih menjadi primadona waralaba pada 2021.* 29 Januari 2021. <<https://industri.kontan.co.id/news/bisnis-kuliner-diprediksi-masih-menjadi-primatona-waralaba-pada-2021>>.