

**PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER
SUKU KERINCI PROVINSI JAMBI
TUGAS AKHIR**

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



Oleh :

DZULFIKAR SOETANTO

Nomor Induk : 201822826

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN HOSPITALITI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
NHI BANDUNG
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER SUKU KERINCI PROVINSI JAMBI

NAMA : DZULFIKAR SOETANTO
NIM : 201822826
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : HOSPITALITY

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



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

Bandung, Juli 2021

Mengetahui,
Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan

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

SURAT PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Dzulfikar Soetanto
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 8 Januari 2000
NIM : 201822826
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
**PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER SUKU KERINCI
PROVINSI JAMBI** 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 mestin

Bandung, 21 Juli 2021

Yang membuat pernyataan,



Dzulfikar Soetanto

NIM. 201822826

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT serta shalawat dan salam yang selalu dicurahkan kepada Nabi besar Muhammad SAW. Karena atas rahmat dan karunianya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dengan judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER SUKU KERINCI PROVINSI JAMBI”**.

Maksud dan tujuan penyusunan tugas akhir ini ialah guna memenuhi salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan program Pendidikan Diploma III program studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Didalam pembuatan dan penyusunan Tugas Akhir ini, penulis banyak mengalami permasalahan dan hambatan. Namun penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah mendukung penulis baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karenanya, izinkan penulis untuk memberikan banyak ucapan terima kasih, kepada:

1. Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga kegiatan kegiatan studi dan penyelesaian Laporan Akhir ini dapat berjalan dengan lancar.
2. Ayahanda Lukito Soetanto, Ibunda Leny Imeliana, Kakak Salsabila, dan Adik Rhamaeza Soetanto yang senantiasa memberikan doa, masukan, bimbingan dan semangat, serta dukungan kepada penulis hingga akhir penulisan.
3. Opah Hendro Soetanto, Tante Mike Soetanto, serta keluarga besar yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, atas keikhlasannya mendukung

4. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. Selaku Pelaksana Tugas Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
6. Bapak Edison Sitompul, S.Sos, MM., selaku Ketua Jurusan Perhotelan
7. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dan Pembimbing 2 dan Ibu Nur Komariah S.Sos., MM. selaku pembimbing 1 atas waktu dan kesediaan beliau memberikan pengarahan serta bimbingan mengenai materi yang penulis gunakan di Tugas Akhir ini.
8. Seluruh Dosen serta Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
9. Rekan seperjuangan, khususnya Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Boga kelas Chevalier 2018, atas semua dukungan, semangat, dorongan, perhatian, serta kebersamaannya hingga saat ini.
10. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu.

Penulis menyadari bahwa didalam penulisan Tugas Akhir ini, masih jauh dari sempurna didalam memenuhi syarat ilmiah, dikarenakan keterbatasan penulis yang masih didalam tahap menuntut ilmu. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi siapa saja terutama Mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, khususnya Program Studi Manajemen Tata Boga.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan dan Sasaran	3
1.2.1. Tujuan Formal	3
1.2.2. Tujuan Operasional	3
1.3 Usulan Menu	4
1.3.1. Menu <i>Rijsttafel</i>	4
1.3.2. Penjelasan Menu	5
1.4 Tinjauan Produk	10
1.4.1 Tema Masakan	10
1.4.2 Usulan <i>Recipe</i>	11
1.4.3 <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i>	26
1.4.4 <i>Selling Price</i>	31
1.4.5 Nilai Nutrisi	32
1.4.6 Lokasi dan Waktu Penelitian	37
BAB II LATIHAN PRESENTASI PRODUK	38
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	38
2.1.1 Perencanaan Kerja.....	38
2.1.2 Matriks	43
2.1.3 Tabel Waktu	45
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat Dapur.....	46
2.1.5 Daftar Pembelian	47
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	49
2.3 Kendala dan Hambatan	60

BAB III KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	61
3.1 Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	61
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	64
3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk	68
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	69
4.1 Kesimpulan	69
4.2 Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA	xi

DAFTAR TABEL

TABEL 1 RESEP SEBUK KAWO.....	12
TABEL 2 RESEP NASI PAYO	13
TABEL 3 RESEP SAYOU LICIT	14
TABEL 4 RESEP SAUS LICIT.....	15
TABEL 5 RESEP DENDENG BATOKOK.....	17
TABEL 6 RESEP SAMBAL CABE IJE	19
TABEL 7 RESEP ACAR BAWANG	20
TABEL 8 RESEP GULAI SEMAH	21
TABEL 9 RESEP SAUS GULAI.....	22
TABEL 10 RESEP ACAR TIMUN	24
TABEL 11 RESEP CABE SUHIN	25
TABEL 12 BIAYA SEBUK KAWO.....	26
TABEL 13 BIAYA NASI PAYO	26
TABEL 14 BIAYA SAYOU LICIT	27
TABEL 15 BIAYA DENDENG BATOKOK.....	28
TABEL 16 BIAYA GULAI SEMAH	29
TABEL 17 BIAYA CABE SUHIN	30
TABEL 18 TOTAL RECIPE COSTING.....	30
TABEL 19 <i>SELLING PRICE</i>	31
TABEL 20 NILAI GIZI SEBUK KAWO	32
TABEL 21 NILAI GIZI NASI PAYO	32
TABEL 22 NILAI GIZI SAYOU LICIT	33
TABEL 23 NILAI GIZI DENDENG BATOKOK.....	34
TABEL 24 NILAI GIZI GULAI SEMAH	35
TABEL 25 NILAI GIZI CABE SUHIN	36
TABEL 26 TOTAL NILAI GIZI.....	36
TABEL 27 PERENCANAAN KERJA SEBUK KAWO	39
TABEL 28 PERENCANAAN KERJA NASI PAYO.....	39
TABEL 29 PERENCANAAN KERJA SAYOU LICIT	40
TABEL 30 PERENCANAAN KERJA DENDENG BATOKOK.....	41
TABEL 31 PERENCANAAN KERJA GULAI SEMAH	42
TABEL 32 PERENCANAAN KERJA CABE SUHIN	42
TABEL 33 MATRIKS	44
TABEL 34 WAKTU KEGIATAN SEBELUM SIDANG.....	45
TABEL 35 WAKTU KEGIATAN SAAT SIDANG.....	45
TABEL 36 DAFTAR PERALATAN.....	46
TABEL 37 DAFTAR PEMBELIAN	47
TABEL 38 PEMBUATAN SEBUK KAWO.....	50
TABEL 39 PEMBUATAN NASI PAYO	52
TABEL 40 PEMBUATAN SAYOU LICIT	53
TABEL 41 PEMBUATAN DENDENG BATOKOK.....	55
TABEL 42 PEMBUATAN GULAI SEMAH.....	57
TABEL 43 PEMBUATAN CABE SUHIN.....	59
TABEL 44 DOKUMENTASI PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK	62
TABEL 45 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	64
TABEL 46 DOKUMENTASI DISKUSI DENGAN DOSEN PENGUJI	68

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1	SEBUK KAWO	5
GAMBAR 2	NASI PAYO	6
GAMBAR 3	SAYOU LICIT	7
GAMBAR 4	DENDENG BATOKOK	8
GAMBAR 5	GULAI SEMAH	9
GAMBAR 6	CABE SUHIN	10

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. "Sekilas Jambi." *Pemerintah Provinsi Jambi*, 2018,
<https://jambiprov.go.id/profil-sekilas-jambi.html>.
- Anonim. "Sebuk Kawo." *Pusat Duta Informasi Produk Kreatif*, 2021,
<https://pdipkreatif.id/detail-artikel/kuliner/1219/Sebuk-Kawo>.
- Arman, Dedi. "Dendeng Batokok, Beras Payo Ala Kerinci." *KSMTOUR*, 2019,
<https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbkepri/dendeng-batokok-beras-payo-ala-kerinci/>.
- Arman, Dedi. "Gulai Ikan Semah, Kuliner Khas Kerinci." *Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan*, 2018,
<https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbkepri/gulai-ikan-semah-kuliner-khas-kerinci/>.
- Azwan S.Sos, ME. "Sejarah Provinsi Jambi." *Pemerintah Provinsi Jambi Dinas Pendidikan*, 2015, [https://disdik.jambiprov.go.id/web/tampil/profil/1/sejarah-provinsi-jambi#:~:text=Penduduk asli Jambi terdiri atas,%2C Bugis%2C Banjar dan sebagainya](https://disdik.jambiprov.go.id/web/tampil/profil/1/sejarah-provinsi-jambi#:~:text=Penduduk asli Jambi terdiri atas,%2C Bugis%2C Banjar dan sebagainya.).
- Baay, Reggie. *Nyai & Pergundikan Di Hindia Belanda*. Edited by Siti Hertini Adiwoso, Komunitas BAMBu, 2010.
- Blocker, Linda, and Julia ; Hill. *Culinary Math*. Wiley, 2001.

- Charnas, Dan. *Work Clean: The Life-Changing Power of Mise-En-Place to Organize Your Life, Work, and Mind*. Rodale Books, 2016.
- Davis, Bernard. *Food and Beverage Management*. Butterworth-Heinemann Ltd, 1991.
- Dinas Perkebunan Provinsi Jambi. “Luas Tanaman Perkebunan Menurut Jenis Tanaman Dan Kabupaten/Kota (Hektar), 2017.” *Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi*, 2017, <https://jambi.bps.go.id/indicator/54/516/1/luas-tanaman-perkebunan-menurut-jenis-tanaman-dan-kabupaten-kota.html>.
- Fransiska; Wilman;, and Yasmina. *Masyarakat Gunung Kerinci - Jambi | Indonesia Bagus*. Net Mediatama, 2014, <https://youtu.be/Okty9unp7OI>.
- Hendrita, Refia. *KABUPATEN KERINCI DALAM ANGKA*. 2018.
- Idris, Djakfar H. *Menguak Tabir Prasejarah Di Alam Kerinci*. Pemerintah Kabupaten Kerinci, Jambi, 2001.
- NEWS MNCTV. *Dendeng Batokok - Sedap Malam (17/12)*. MNCTV, 2015, <https://www.youtube.com/watch?v=SKgbQGd5Kq0>.
- Plasmanto, Gresi. “Gulai Licit, Kuliner Lezat Kaya Rempah Dari Lempur Kerinci.” *Liputan6*, 2020, <https://www.liputan6.com/regional/read/4213572/gulai-licit-kuliner-lezat-kaya-rempah-dari-lempur-kerinci>.
- Purnomo, Hendri. “Peradaban Tua Kerinci, Provinsi Jambi.” *Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan*, 2015,

<https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbkepri/peradaban-tua-kerinci-provinsi-jambi/>.

Purwanto, Antonius. "Daerah Provinsi Jambi." *Kompas Pedia*, 2020, [https://kompaspedia.kompas.id/baca/profil/daerah/provinsi-jambi#:~:text=Satu tahun kemudian provinsi ini,%2C Riau%2C dan Sumatera Barat](https://kompaspedia.kompas.id/baca/profil/daerah/provinsi-jambi#:~:text=Satu tahun kemudian provinsi ini,%2C Riau%2C dan Sumatera Barat.).

Radja, Aditia Maruli. "Rasa Unik Minuman Sebuk Kawo Di Kerinci." *Antara News*, 2011, <https://www.antaraneews.com/berita/259676/rasa-unik-minuman-sebuk-kawo-di-kerinci>.

Risyanto M.Si. *Data Ketenagakerjaan Provinsi Jambi*. 2020.

Shiring, Stephen B. ..., et al. *Introduction to Catering: Ingredients for Success*. 2001.

Sunleinsyar, H. H. "Cabe Suhin, Kimchinya Orang Kerinci." *Terbaiknews*, 2019, <https://terbaiknews.net/lifestyle/food/cabe-suhin-kimchinya-orang-kerinci-3378036.html>.

Trans7 Official. *RAGAM INDONESIA | ELOK NAN MOLEK KURINCI*. Trans7, 2018, <https://www.youtube.com/watch?v=rJCYqWMces0>.

Trans7 Official. *GULAI LICIT, Kuliner Unik Yang Wajib Dicoba | RAGAM INDONESIA*. Trans7, 2018, <https://www.youtube.com/watch?v=juXRcUL53Ns>.

Usman, A. Haki. *KAMUS UMUM KERINCI - INDONESIA*. K-85 017, Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1985.

Yudono, Jodhi. "Mereka Pertahankan Beras Payo." *Kompas*, 2010, <https://nasional.kompas.com/read/2010/11/02/07212495/Mereka.Pertahankan.Beras.Payo>.

Yustinus, Marsono (Universitas Gadjah Mada). *Serat Pangan Dalam Perspektif Ilmu Gizi*. 2004, https://repository.ugm.ac.id/digitasi/index.php?module=cari_hasil_full&idbuku=959.