

**MENELUSURI RAGAM KULINER
PULAU BANGKA**

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

FIDELIA

Nomor Induk : 201621558

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2020

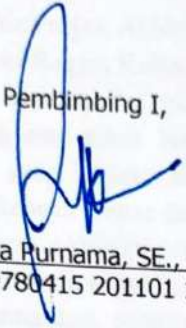
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

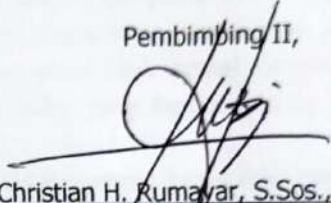
MENELUSURI RAGAM KULINER PULAU BANGKA

NAMA : Fidelia
NIM : 201621558
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing I,


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

Pembimbing II,


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

Bandung, 10 Februari 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Fidelia
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 29 Juni 1998
NIM : 201621558
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
"Menelusuri Ragam Kuliner Pulau Bangka" 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, 10 Februari 2020

Yang membuat pernyataan,



FIDELIA

NIM 201621558

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa yang atas segala kasih dan karunia-Nya penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini ditulis sebagai salah satu syarat kelulusan program Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung NHI Program Studi Manajemen Tata Boga dalam bentuk presentasi produk dengan judul

“ MENELUSURI RAGAM KULINER PULAU BANGKA”.

Penulisan Tugas Akhir ini tidak lepas dari banyak pihak yang memberi dukungan kepada penulis, oleh sebab itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, 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 Jurusan Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

5. Bapak Rusna Purnama, SE., MM selaku Pembimbing I yang telah membimbing dan memberikan arahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Keluarga penulis yang selalu memberikan semangat, doa dan dukungan baik kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Rekan-rekan di Manajemen Tata Boga kelas 6B yang berjuang bersama untuk mencapai kelulusan dan berbagi banyak cerita dan pengalaman.
9. Para narasumber yang membantu penulis dalam mengumpulkan berbagai informasi dan menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang ikut serta membantu penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.

Penulis sadar bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan serta kesalahan. Oleh sebab itu kritik dan saran penulis terima demi kesempurnaan Tugas Akhir ini di kemudian hari.

Akhir kata, penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis serta kalangan umum.

Bandung, Desember 2018

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Usulan masakan	4
1.3.1 Tema Masakan.....	6
1.3.2 Jenis Produk	7
1.3.3 Usulan Resep	15
1.3.4 <i>Purchasing list</i>	28
1.3.5 <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i>	30
1.3.6 Kandungan Nutrisi.....	40
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI MASAKAN	48
2.1 Perencanaan Proses Latihan	48
2.1.1 <i>Working Plan</i>	48
2.1.2 <i>Time Table</i>	54
2.1.3 <i>List Utensils</i>	55
2.2 Pelaksanaan proses latihan.....	56
2.3 Kendala Trial Food Pesentation.....	67
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	69
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk	69
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	70
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	77
A. Kesimpulan.....	77
B. Saran.....	78
Daftar Pustaka	80

DAFTAR TABEL

TABEL 1 RESEP SELADA BANGKA	16
TABEL 2 RESEP PANTIAW	18
TABEL 3 RESEP LEMPAH KUNING.....	19
TABEL 4 RESEP LEMPAH KULAT	20
TABEL 5 RESEP LEMPAH DARAT.....	21
TABEL 6 RESEP SANTAN KEPITING	22
TABEL 7 RESEP NASI PUTIH.....	23
TABEL 8 RESEP SAMBAL RUSIP	24
TABEL 9 RESEP KECALO	25
TABEL 10 RESEP KUE PELITE NANGKA.....	25
TABEL 11 RESEP ES SAGU GUNTING	26
TABEL 12 RESEP FISH STOCK.....	27
TABEL 13 PURCHASING LIST	28
TABEL 14 RECIPE COSTING SELADA BANGKA	31
TABEL 15 RECIPE COSTING PANTIAW	32
TABEL 16 RECIPE COSTING LEMPAH KUNING.....	33
TABEL 17 RECIPE COSTING LEMPAH KULAT PELAWAN.....	34
TABEL 18 RECIPE COSTING LEMPAH DARAT.....	35
TABEL 19 RECIPE COSTING SANTAN KEPITING	36
TABEL 20 RECIPE COSTING NASI PUTIH.....	37
TABEL 21 RECIPE COSTING SAMBAL RUSIP	37
TABEL 22 RECIPE COSTING KECALO	38
TABEL 23 RECIPE COSTING KUE PELITE NANGKA.....	38
TABEL 24 RECIPE COSTING ES SAGU GUNTING	39
TABEL 25 RECIPE COSTING FISH STOCK.....	39
TABEL 26 KANDUNGAN NUTRISI SELADA BANGKA.....	40
TABEL 27 KANDUNGAN NUTRISI PANTIAW.....	41
TABEL 28 KANDUNGAN NUTRISI LEMPAH KUNING	42
TABEL 29 KANDUNGAN NUTRISI LEMPAH KULAT PELAWAN	43
TABEL 30 KANDUNGAN NUTRISI LEMPAH DARAT	43

TABEL 31 KANDUNGAN NUTRISI SANTAN KEPITING	44
TABEL 32 KANDUNGAN NUTRISI NASI PUTIH	45
TABEL 33 KANDUNGAN NUTRISI SAMBAL RUSIP.....	45
TABEL 34 KANDUNGAN NUTRISI KECALO.....	46
TABEL 35 KANDUNGAN NUTRISI KUE PELITE NANGKA.....	46
TABEL 36 KANDUNGAN NUTRISI ES SAGU GUNTING.....	47
TABEL 37 WORKING PLAN SELADA BANGKA	49
TABEL 38 WORKING PLAN PANTIAW	49
TABEL 39 WORKING PLAN LEMPAH KUNING	50
TABEL 40 WORKING PLAN LEMPAH KULAT PELAWAN	50
TABEL 41 WORKING PLAN LEMPAH DARAT	51
TABEL 42 WORKING PLAN SANTAN KEPITING	51
TABEL 43 WORKING PLAN NASI PUTIH	52
TABEL 44 WORKING PLAN SAMBAL RUSIP	52
TABEL 45 WORKING PLAN KECALO	53
TABEL 46 WORKING PLAN KUE PELITE NANGKA	53
TABEL 47 WORKING PLAN ES SAGU GUNTING	53
TABEL 48 TIME TABLE PREPARATION DI RUMAH	54
TABEL 49 TIME TABLE SIDANG DI KITCHEN STP NHI BANDUNG.....	54
TABEL 50 LIST UTENSILS	55
TABEL 51 PEMBUATAN SELADA BANGKA.....	56
TABEL 52 PEMBUATAN PANTIAW.....	57
TABEL 53 PEMBUATAN LEMPAH KUNING	58
TABEL 54 PEMBUATAN LEMPAH KULAT PELAWAN	59
TABEL 55 PEMBUATAN LEMPAH DARAT	61
TABEL 56 PEMBUATAN SANTAN KEPITING	62
TABEL 57 PEMBUATAN NASI PUTIH.....	63
TABEL 58 PEMBUATAN SAMBAL RUSIP.....	63
TABEL 59 PEMBUATAN KECALO.....	64
TABEL 60 PEMBUATAN KUE PELITE NANGKA.....	65
TABEL 61 PEMBUATAN ES SAGU GUNTING.....	66

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SKETSA SELADA BANGKA.....	7
GAMBAR 2 SKETSA PANTIAW.....	8
GAMBAR 3 SKETSA LEMPAH KUNING.....	9
GAMBAR 4 SKETSA LEMPAH KULAT PELAWAN.....	10
GAMBAR 5 SKETSA LEMPAH DARAT.....	10
GAMBAR 6 SKETSA SANTAN KEPITING.....	111
GAMBAR 7 SKETSA NASI PUTIH.....	12
GAMBAR 8 SKETSA SAMBAL RUSIP.....	12
GAMBAR 9 SKETSA KECALO.....	13
GAMBAR 10 SKETSA KUE PELITE NANGKA.....	14
GAMBAR 11 SKETSA ES SAGU GUNTING.....	14
GAMBAR 12 PERSIAPAN BAHAN-BAHAN.....	72
GAMBAR 13 PROSES PLATING.....	72
GAMBAR 14 PROSES MEMASAK.....	72
GAMBAR 15 DISPLAY RIJSTAFFEL RAGAM KULINER PULAU BANGKA.....	72
GAMBAR 16 HASIL AKHIR SELADA BANGKA.....	72
GAMBAR 17 HASIL AKHIR PANTIAW.....	72
GAMBAR 18 HASIL AKHIR LEMPAH KUNING.....	73
GAMBAR 19 HASIL AKHIR LEMPAH KULAT PELAWAN.....	73
GAMBAR 20 HASIL AKHIR LEMPAH DARAT.....	73
GAMBAR 21 HASIL AKHIR SANTAN KEPITING.....	73
GAMBAR 22 HASIL AKHIR NASI PUTIH.....	73
GAMBAR 23 HASIL AKHIR LALAPAN, SAMBAL RUSIP, DAN KECALO.....	73
GAMBAR 24 HASIL AKHIR KUE PELITE NANGKA.....	74
GAMBAR 25 ES SAGU GUNTING.....	74
GAMBAR 26 PROSES PRESENTASI MASAKAN BANGKA.....	74
GAMBAR 27 PROSES EVALUASI & DISKUSI.....	74

Daftar Pustaka

- A.L. Tobing, Hayatinufus. 2014. Dapur Indonesia. Jakarta: Yasa Boga
- Andriani, Santi. 2015. Sambal Eksrem Khas Bangka. Dikutip dari okezone.com:
<https://lifestyle.okezone.com/read/2015/09/09/298/1211430/sambal-ekstrem-khas-bangka>
- Astarini, Dwi. 2019. Kulat Pelawan Berlian Dapur Dari Bangka. Dikutip dari merahputih.com:
<https://merahputih.com/post/read/kulat-lawan-berlian-dapur-dari-bangka>
- Ditndb. 2017. Lempah Kuning. Dikutip dari kebudayaan kemdikbud:
<https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/ditwdb/lempah-kuning/>
- Dittmer, Paul. 2003. Principles of Food, Beverages, and Labor Cost Controls : Volume 1. New York : Wiley
- Drommond, Keren Eich. 2004. Nutritions for Foodservice & Culinary Professional. United States. : Wiley
- Lestari, Dwi. 2017. Resep Kudapan Khas Bangka Yang Wajib Kamu Coba!. Dikutip dari idntimes.com:
<https://idntimes.com/food/recipe/dwi-lestari-1/resep-kudapan-khas-bangka-c1c2>
- Miller, JE, Hayes, Dopson. 2002. Food and Beverage Cost Control : Second Edition. New York : John Wiley & Sons

Putri, RG, Dewi, Gardjito. 2017. Profil Struktur, Bumbu, Dan Bahan Dalam Kuliner Indonesia. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press

Reni. 2018. 10 Makanan Khas Bangka Rcomendid Memiliki Keunikan Dan Rasa Yang Khas. Dikutip dari gotravelly.com:

<https://www.gotravelly.com/blog/makanan-khas-bangka/>

Sarosa, Astari. 2016. Tradisi Makan Keroyokan di Festival Pulau Bangka.

Dikutip dari travel.tempo.co:

<https://travel.tempo.co/read/1189328/tradisi-makan-keroyokan-di-festival-pulau-bangka>