

**SAJIAN KULINER KHAS KOTA PALANGKARAYA,
KALIMANTAN TENGAH**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh ujian akhir
Program Diploma III



Disusun Oleh :

SALMA SHABIRAH NURBUWAT

Nomor Induk : 201822861

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER KHAS KOTA PALANGKARAYA, KALIMANTAN TENGAH

NAMA : SALMA SHABIRAH NURBUWAT
NIM : 201822861
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP.19731017 200605 1 001

Pembimbing II,



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

Bandung, 1 September 2021

Mengetahui,
Kabag. 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 00 1

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Salma Shabirah Nurbuwat
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 29 Juni 2000
NIM : 201822861
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

**“SAJIAN KULINER KHAS KOTA PALANGKARAYA,
KALIMANTAN TENGAH”**

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, 29 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



Salma Shabirah Nurbuwat

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya penulis diberikan kesehatan jasmani dan rohani sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Sajian Kuliner Khas Kota Palangkaraya, Kalimantan Tengah”**. Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi syarat kelulusan Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses penyelesaian Tugas Akhir ini penulis mendapat beberapa kendala. Namun berkat doa dan dorongan moral serta finansial dari orang tua dan keluarga, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir secara tepat waktu. Penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak- pihak yang telah membantu penulis 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 Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP, MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga sekaligus sebagai Pembimbing II penulis yang telah meluangkan waktu, memberikan dukungan dalam membimbing sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir tepat waktu.

5. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM., selaku Pembimbing I penulis yang telah meluangkan waktu, memberikan dukungan dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir tepat waktu.
6. Dosen, Staff, Karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan bantuan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Chef Yedi dan Chef Yusuf selaku Narasumber yang telah meluangkan waktu, memberikan informasi mengenai kuliner Kota Palangkaraya.
8. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah ikut membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Dengan rendah hati penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat untuk pembaca, pihak yang memerlukan, dan tentunya bagi penulis sendiri.

Bandung, 29 Juni 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Presentasi Makanan	1
1.2 Tujuan Presentasi Makanan	4
1.2.1 Tujuan Formal	4
1.2.2 Tujuan Operasional	4
1.3 Usulan Produk	4
1.4 Tinjauan Masakan Kuliner Kota Palangkaraya	7
1.4.1 Tema Masakan Kuliner Kota Palangkaraya	7
1.4.2 Jenis Produk	7
1.4.3 Usulan Resep	14
1.4.4 Perumusan Harga Jual	24
1.4.5 Daftar Nilai Nutrisi	32
1.5 Lokasi dan Waktu Persentasi Makanan	39
1.5.1 Lokasi	39
1.5.2 Waktu	39
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	40
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	40
2.1.1 Perencanaan Pelaksanaan Kerja	40
2.1.2 Time Table	44
2.1.3 Daftar Bahan dan Alat	45
2.1.4 Matriks Perencanaan Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	47
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	50
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	63
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	63
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	65

3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk	72
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	73
4.1 Kesimpulan	73
4.2 Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	77
BIODATA PENULIS	80

DAFTAR TABEL

TABEL 1 USULAN RESEP ES NANGKA SELASIH.....	14
TABEL 2 USULAN RESEP COTO MANGGALA.....	15
TABEL 3 USULAN RESEP NASI PUTIH.....	16
TABEL 4 USULAN RESEP DAGING PAIS BAPAPUI.....	16
TABEL 5 USULAN RESEP SASANGAN PATIN	18
TABEL 6 USULAN RESEP KALUMPE.....	19
TABEL 7 USULAN RESEP TERONG MAPUI.....	20
TABEL 8 USULAN RESEP KANDAS SERAI.....	21
TABEL 9 USULAN RESEP KANDAS SERAI (IKAN GORENG).....	22
TABEL 10 USULAN RESEP HINTALU KARUANG.....	23
TABEL 11 PERHITUNGAN BIAYA ES NANGKA SELASIH.....	25
TABEL 12 PERHITUNGAN BIAYA COTO MANGGALA.....	25
TABEL 13 PERHITUNGAN BIAYA NASI PUTIH.....	26
TABEL 14 PERHITUNGAN BIAYA DAGING PAIS BAPAPUI.....	26
TABEL 15 PERHITUNGAN BIAYA SASANGAN PATIN	27
TABEL 16 PERHITUNGAN BIAYA KALUMPE.....	28
TABEL 17 PERHITUNGAN BIAYA TERONG MAPUI.....	28
TABEL 18 PERHITUNGAN BIAYA KANDAS SERAI	29
TABEL 19 PERHITUNGAN BIAYA IKAN GORENG	30
TABEL 20 PERHITUNGAN BIAYA HINTALU KARUANG	30
TABEL 21 SELLING PRICE	31
TABEL 22 NUTRITIVE VALUE ES NANGKA SELASIH	32
TABEL 23 NUTRITIVE VALUE COTO MANGGALA	33
TABEL 24 NUTRITIVE VALUE NASI PUTIH	33
TABEL 25 NUTRITIVE VALUE SASANGAN PATIN.....	34

TABEL 26 NUTRITIVE VALUE DAGING PAIS BAPAPUI.....	34
TABEL 27 NUTRITIVE VALUE KALUMPE.....	35
TABEL 28 NUTRITIVE VALUE TERONG MAPUI.....	36
TABEL 29 NUTRITIVE VALUE KANDAS SERAI.....	36
TABEL 30 NUTRITIVE VALUE KANDAS SERAI (IKAN GORENG)	37
TABEL 31 NUTRITIVE VALUE HINTALU KARUANG	37
TABEL 32 TOTAL KALORI MENU RIJSTTAFEL.....	38
TABEL 33 WORKING PLAN TRIAL MENU ES NANGKA SELASIH.....	40
TABEL 34 WORKING PLAN TRIAL MENU COTO MANGGALA.....	41
TABEL 35 WORKING PLAN TRIAL MENU NASI PUTIH	41
TABEL 36 WORKING PLAN TRIAL MENU DAGING PAIS BAPAPUI..	41
TABEL 37 WORKING PLAN TRIAL MENU SASANGAN PATIN	42
TABEL 38 WORKING PLAN TRIAL MENU TERONG MAPUI.....	42
TABEL 39 WORKING PLAN TRIAL MENU KALUMPE.....	42
TABEL 40 WORKING PLAN TRIAL MENU KANDAS SERAI	43
TABEL 41 WORKING PLAN TRIAL MENU IKAN GORENG	43
TABEL 42 WORKING PLAN TRIAL MENU HINTALU KARUANG.....	43
TABEL 43 TIME TABLE.....	44
TABEL 44 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN (Purchasing List)	45
TABEL 45 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT (Utensils List)	47
TABEL 46 MATRIKS PERENCANAAN PEMBUATAN PRODUK	48
TABEL 47 MATRIKS PERENCANAAN PEMBUATAN PRODUK	49
TABEL 48 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA ES NANGKA SELASIH	51
TABEL 49 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA COTO MANGGALA.....	52
TABEL 50 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA NASI PUTIH.....	53
TABEL 51 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA DAGING PAIS BAPAPUI	54
TABEL 52 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA SASANGAN PATIN	56

TABEL 53 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA KALUMPE.....	57
TABEL 54 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA TERONG MAPUI.....	58
TABEL 55 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA IKAN GORENG KANDAS SERAI	59
TABEL 56 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA KANDAS SERAI	60
TABEL 57 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA HINTALU KARUANG... 61	
TABEL 58 DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	66

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 Sketsa Es Nangka Selasih.....	8
GAMBAR 2 Sketsa Coto Manggala.....	8
GAMBAR 3 Sketsa Nasi Putih.....	9
GAMBAR 4 Sketsa Daging Pais Bapapui.....	10
GAMBAR 5 Sasangan Patin.....	10
GAMBAR 6 Sketsa Kalumpe	11
GAMBAR 7 Sketsa Terong Mapui	12
GAMBAR 8 Sketsa Kandas Serai	12
GAMBAR 9 Sketsa Hintalu Karuang.....	13

DAFTAR PUSTAKA

- Andrianine. (2019, Juni 5). *Resep Kalumpe*. Retrieved from Cookpad: <https://cookpad.com/id/resep/9058441-kalumpe>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Tengah. (2021). *Data Penduduk*. Retrieved from BPS Provinsi Kalimantan Tengah: <https://kalteng.bps.go.id/>
- Belinda. (2021, Maret 10). Sajian Kuliner Khas Kota Palangkaraya. (S. Shabirah, Interviewer)
- Ganie, S. N. (2013). *Mahakarya Kuliner - 5000 Resep Makanan & Minuman di Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.
- Getborneo. (2021). *Kota Palangkaraya, Kota Impian*. Retrieved from Getborneo: <http://www.getborneo.com/kota-palangkaraya-kota-impian/>
- Getborneo. (2021). *Membelah Hutan dengan Wisata Susur Sungai Kahayan*. Retrieved from Getborneo: <http://www.getborneo.com/susur-sungai-kahayan/>
- Iskundarti, E. (2021). *Resep Gagatas Khas Kalimantan*. Retrieved from Masakan Dapurku: <http://www.masakandapurku.com/2015/11/resep-membuat-gagatas-khas-kalimantan.html>
- James, J. (2008). *Prinsip-Prinsip Sains Untuk Keperawatan*. Bandung: Erlangga.
- Kusnida, I. (2021, Maret 12). Sajian Kuliner Khas Kota Palangkaraya. (S. Shabirah, Interviewer)
- Leinawati. (2017, Mei 29). *Resep Telur Ikan Masak Kuning*. Retrieved from Cookpad: <https://cookpad.com/id/resep/2682670-telur-ikan-kakap-masak-bumbu-kuning>
- Masak, T. I. (2013). *Menu Lengkap Cita Rasa: Dapur Borneo*. Gramedia Pustaka Utama.
- Michigan, U. (2006). *Warta Ekonomi (Jakarta, Indonesia 1989)*. Obor Sarana Utama.
- Pemerintah Kota Palangkaraya. (2021). *Sejarah Kota Palangkaraya*. Retrieved from palangkaraya.go.id: <https://palangkaraya.go.id/selayang-pandang/sejarah-palangka-rama/>
- Portal Informasi Harga Pangan. (2021). *Portal Informasi Harga Pangan Kota Bandung*. Retrieved from Portal Informasi Harga Pangan: <http://priangan.org/>

- Rahman, F. (2011). *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. Gramedia Pustaka Utama.
- Rangin, D., & Rampai, K. (1977). *Geografi Budaya Daerah Kalimantan Tengah*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah.
- Syifa. (2021, Maret 11). Sajian Kuliner Khas Kota Palangkaraya. (S. Shabirah, Interviewer)
- Wikipedia. (2019, November 29). *Sungai Kahayan*. Retrieved from Wikipedia: https://id.wikipedia.org/wiki/Sungai_Kahayan
- Wikipedia. (2021, Februari 26). *Kalimantan*. Retrieved from Wikipedia: <https://id.wikipedia.org/wiki/Kalimantan>
- Wikipedia. (2021, Februari 8). *Suku Dayak*. Retrieved from Wikipedia: https://id.wikipedia.org/wiki/Suku_Dayak
- Wikipedia. (2021, Maret 8). *Suku Dayak Ngaju*. Retrieved from Wikipedia: https://id.wikipedia.org/wiki/Suku_Dayak_Ngaju
- Yudi, C. (2021, Maret 11). Sajian Kuliner Khas Kota Palangkaraya. (S. Shabirah, Interviewer)
- Yusuf, C. (2021, Maret 3). Sajian Kuliner Khas Kota Palangkaraya. (S. Shabirah, Interviewer)