

**MEMPERKENALKAN KEMBALI SAJIAN KULINER TENGGARONG,  
KAB. KUTAI KARTANEGARA, KALIMANTAN TIMUR**

**TUGAS AKHIR**

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



**Oleh :**

**IZMI RAHMADHANI**

**Nomor Induk : 201621537**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2020**

## LEMBAR PENGESAHAN


JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR  
MEMPERKENALKAN KEMBALI SAJIAN KULINER TENGGARONG, KABUPATEN KUTAI  
KARTANEGARA, KALIMANTAN TIMUR

NAMA : IZMI RAHMADHANI  
NIM : 201621537  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing I,

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

Pembimbing II,

  
R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par  
NIP. 19720322 200502 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 : IZMI RAHMADHANI  
Tempat/Tanggal Lahir : PALEMBANG, 10 JANUARI 1999  
NIM : 201621537  
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
" **Memperkenalkan Kembali Sajian Kuliner Tenggara, Kabupaten Kutai Kartanegara, 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/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, Februari 2020

Yang membuat pernyataan,

  
**METERAI  
TEMPEL**  
KID43AHF298851638  
**5000**  
ENAM RIBU RUPIAH  
**Izmi Rahmadhani**  
NIM. 201621537

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat 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 **“MEMPERKENALKAN KEMBALI SAJIAN KULINER TENGGARONG, KABUPATEN KUTAI KARTANEGARA, KALIMANTAN TIMUR”**.

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. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. Selaku Pelaksana Tugas Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM. Par selaku pembimbing 1 atas waktu dan kesediaan beliau memberikan pengarahan serta bimbingan mengenai materi yang penulis gunakan di Tugas Akhir ini.

4. Bapak R.Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. Par selaku pembimbing 2 atas waktu dan ketersediaan beliau dalam memberikan arahan dan bimbingan serta menuntun penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini menggunakan Teknik penulisan yang baik dan benar.
5. Ayahanda Siswono dan Ibunda Oci Azlinda Harid, yang senantiasa memberikan doa, masukan, bimbingan dan semangat, serta dukungan kepada penulis hingga akhir penulisan.
6. Seluruh Dosen serta Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
7. Rekan seperjuangan, khususnya Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Boga Kelas A BLT 2016, atas semua dukungan, semangat, dorongan, perhatian, serta kebersamaannya hingga saat ini.
8. 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.

Bandung , Februari 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

### Halaman

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1. Latar Belakang Presentasi Makanan .....	1
2. Tujuan .....	5
2.1. Tujuan Formal .....	5
2.2. Tujuan Operasional .....	5
3. Usulan Produk .....	5
4. Tinjauan Produk .....	7
4.1. Tema .....	7
4.2. Jenis Produk .....	8
4.3. Usulan Resep .....	13
4.4. Daftar Belanja .....	22
4.5. <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i> .....	24
4.6. <i>Selling Price</i> .....	30
4.7. <i>Nutritive Value</i> .....	31

## **BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI**

1. Perencanaan Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	37
1.1 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja .....	37
1.2 <i>Time Table</i> .....	42
1.3 Daftar Kebutuhan Bahan Pangan dan Peralatan .....	44
2. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	46
3. Evaluasi Dalam Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	61
4. Perencanaan Kerja Presentasi Produk .....	62

## **BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK**

1. Pelaksanaan Kegiatan Persiapan .....	67
2. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	68
3. Evaluasi / Penilaian .....	71

## **BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN**

1. Kesimpulan .....	73
2. Saran .....	74

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	75
-----------------------------	----

<b>BIODATA PENULIS</b> .....	76
------------------------------	----

## DAFTAR TABEL

1. Usulan Resep Gangan Asam Keladi .....	14
2. Usulan Resep Nasi Bekepor .....	15
3. Usulan Resep Ayam Cincane .....	16
4. Usulan Resep Sambal Raja .....	17
5. Usulan Resep Daging Masak Bumi Hangus .....	18
6. Usulan Resep Sanga Cabe Udang Bawang Rambut .....	19
7. Usulan Resep Gangan Asam Ikan Kembung .....	20
8. Usulan Resep Kue Golongan Ayam .....	21
9. <i>Purchasing List</i> .....	23
10. <i>Recipe Costing</i> Dan <i>Dish Costing</i> Gangan Asam Keladi.....	25
11. <i>Recipe Costing</i> Dan <i>Dish Costing</i> Nasi Bekepor .....	26
12. <i>Recipe Costing</i> Dan <i>Dish Costing</i> Ayam Cincane .....	26
13. <i>Recipe Costing</i> Dan <i>Dish Costing</i> Sambal Raja .....	27
14. <i>Recipe Costing</i> Dan <i>Dish Costing</i> Daging Masak Bumi Hangus .....	28
15. <i>Recipe Costing</i> Dan <i>Dish Costing</i> Gangan Asam Ikan Kembung .....	28
16. <i>Recipe Costing</i> Dan <i>Dish Costing</i> Sanga Cabe Udang Bawang Rambut .....	29
17. <i>Recipe Costing</i> Dan <i>Dish Costing</i> Kue Golongan Ayam .....	30
18. <i>Selling Price</i> .....	31
19. <i>Nutritive Value</i> Gangan Asam Keladi .....	32
20. <i>Nutritive Value</i> Nasi Bekepor .....	32
21. <i>Nutritive Value</i> Ayam Cincane .....	33
22. <i>Nutritive Value</i> Sambal Raja.....	34



23. <i>Nutritive Value</i> Daging Masak Bumi Hangus .....	34
24. <i>Nutritive Value</i> Gangan Asam Ikan Kembung .....	35
25. <i>Nutritive Value</i> Sanga Cabe Udang Bawang Rambut .....	35
26. <i>Nutritive Value</i> Kue Golongan Ayam .....	36
27. <i>Nutritive Value</i> .....	36
28. Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Gangan Asam Keladi .....	37
29. Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Nasi Bekepor .....	38
30. Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Ayam Cincane .....	38
31. Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Sambal Raja.....	39
32. Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Daging Masak Bumi Hangus .....	39
33. Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Gangan Asam Ikan Kembung .....	40
34. Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Sanga Cabe Udang Bawang Rambut.....	41
35. Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Kue Golongan Ayam .....	42
36. <i>Time Table</i> Pelaksanaan Latihan Kerja .....	43
37. Daftar Kebutuhan Bahan Pangan .....	44
38. Daftar Kebutuhan Peralatan.....	46
39. Pelaksanaan Latihan Kerja Gangan Asam Keladi .....	47
40. Pelaksanaan Latihan Kerja Nasi Bekepor.....	49
41. Pelaksanaan Latihan Kerja Ayam Cincane.....	50
42. Pelaksanaan Latihan Kerja Sambal Raja .....	52
43. Pelaksanaan Latihan Kerja Daging Masak Bumi Hangus .....	53

44. Pelaksanaan Latihan Kerja Gangan Asam Ikan Kembung.....	55
45. Pelaksanaan Latihan Kerja Sanga Cabe Udang Bawang Rambut .....	57
46. Pelaksanaan Latihan Kerja Kue Golongan Ayam.....	59
47. Menu Pelaksanaan Kerja Di Rumah .....	62
48. Menu Pelaksanaan Kerja Saat Sidang Presentasi.....	63
49. <i>Time table</i> pelaksanaan kerja saat sidang presentasi.....	64
50. Matriks perencanaan kegiatan pembuatan produk.....	65

## DAFTAR GAMBAR

1. Pelaksanaan Latihan Kerja Gangan Asam Keladi .....	47
2. Pelaksanaan Latihan Kerja Nasi Bekepor.....	49
3. Pelaksanaa Latihan Kerja Ayam Cincane.....	50
4. Pelaksanaan Latihan Kerja Sambal Raja .....	52
5. Pelaksanaan Latihan Kerja Daging Masak Bumi Hangus.....	53
6. Pelaksanaan Latihan Kerja Gangan Asam Ikan Kembung.....	55
7. Pelaksanaan Latihan Kerja Sanga Cabe Udang Bawang Rambut .....	57
8. Pelaksanaan Latihan Kerja Kue Golongan Ayam.....	59
9. Gambar 1 Dokumentasi Persiapan Bahan .....	69
10. Gambar 2 Dokumentasi Pelaksanaan Presentasi Produk .....	70
11. Gambar 3 Dokumentasi Pelaksanaan Presentasi Produk .....	70
12. Gambar 4 Hasil Akhir Penyajian Presentasi Produk.....	71