

**MEMPERKENALKAN SAJIAN KULINER KHAS KOTA TARAKAN,
KALIMANTAN UTARA**

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

AZMI FAUZAN SHALIHAN

Nomor Induk : 201823037

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG

2021

LEBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER KHAS KOTA TARAKAN KALIMANTAN UTARA

NAMA : AZMI FAUZAN SHALIHAN
NIM : 201823037
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



**R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos.,
MM.**

NIP. 19720322 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,



Irma Citra Resmi, S ST. Pr., MM.

NIP. 19811110 201101 2 007

Penguji I,



Drs. Rohyan Sosiadi., M.Pd.

NIP. 19600715 199703 1 001

Penguji II,



Drs. Harry Soeparman, MM.

NIP. 19531205 198703 1 001

Bandung, 31 Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.

19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc

NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : AZMI FAUZAN SHALIHAN
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 27 SEPTEMBER 2000
NIM : 201823037
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
"SAJIAN KULINER KHAS KOTA TARAKAN"
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, 18 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



Azmi Fauzan Shalihan

NIM: 201823037

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT juga salam yang selalu dicurahkan kepada Nabi Muhammad SAW. Karena atas dengan rahmat serta karunianya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dengan judul **“MEMPERKENALKAN SAJIAN KULINER KHAS KOTA TARAKAN, KALIMANTAN UTARA”**.

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

Dalam pembuatan dan penyusunan Tugas Akhir ini, penulis banyak mengalami kendala dan hambatan. Namun penulis tetap menyadari bahwa banyak pihak yang terus mendukung penulis dalam tugas akhir ini, Oleh karenanya, izinkan penulis untuk memberikan ucapan terima kasih, kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom S.Sos., M.Sc. 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 R. Sondjana Ali Suganda, S. Sos., MM, selaku pembimbing 1 atas waktu dan kesediaan beliau dalam pengarahan serta saran dalam bimbingan mengenai materi yang penulis gunakan di Tugas Akhir ini.

4. Ibu Irma Citra Resmi, S. ST. PAR., MM, selaku pembimbing2 atas atas waktu dan kesediaan beliau dalam pengarahan serta saran dalam bimbingan mengenai materi yang penulis gunakan di Tugas Akhir ini.
5. Ayahanda Erwin Nazmul, Ibunda Inne Oktevianni dan Nararasumber Ibu Nurul Aynie Bernawie yang senantiasa selalu memberikan doa, dukungan serta bantuan kepada penulis hingga akhir penulisan.
6. Seluruh Dosen dan Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
7. Teman-teman Manajemen Tata Boga angkatan 2018.

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

Bandung, 10 Oktober 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB 1	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	4
1.2.1 Tujuan Formal	4
2.2.2 Tujuan Operasional	4
1.3 Usulan Produk	4
1.4 Tinjauan Produk	9
1.5 Purchasing List	18
1.6 Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price	20
1.6 Nutrition Value	25
BAB II	29
PELAKSANAAN KEGIATAN PRAKTEK	29
2.1 Perencanaan Proses Presentasi Latihan Produk	29
2.1.1 Working Plan	29
2.1.2 Time Table	32
2.1.3 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	33
2.1.4 Purchase list	35
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	37

2.3 Evaluasi Dari Latihan Pembuatan Produk	43
BAB III.....	29
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	29
3.1 Persiapan Pelaksanaan Presentasi Produk.....	29
3.2 Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	29
3.3 Evaluasi Oleh Penguji Sidang	33
BAB IV	29
KESIMPULAN DAN SARAN	29
4.1 Kesimpulan	29
4.2 Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA	30

DAFTAR TABEL

TABEL 1	11
TABEL 2	12
TABEL 3	14
TABEL 4	16
TABEL 5	18
TABEL 6	19
TABEL 7	21
TABEL 8	22
TABEL 9	23
TABEL 10	24
TABEL 11	25
TABEL 12	26
TABEL 13	26
TABEL 14	27
TABEL 15	28
TABEL 16	29
TABEL 17	29
TABEL 18	30
TABEL 19	30
TABEL 20	31
TABEL 21	32
TABEL 22	32

TABEL 23	33
TABEL 24	34
TABEL 25	35
TABEL 26	37
TABEL 27	38
TABEL 28	40
TABEL 29	41
TABEL 30	42
TABEL 31	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Sketsa Lawa Tarakan	5
Gambar 1.2 Sketsa Kepiting Soka	6
Gambar 1.3 Sketsa Tumis Kapah.....	7
Gambar 1.4 Sketsa Ikan Asin Richa	7
Gambar 1.5 Sketsa Nasi Subut.....	8

DAFTAR PUSTAKA

Sistem Informasi tata ruang Provinsi Kalimantan Utara <http://perkotaan.bpiw.pu.go.id/v2/kota-sedang/48> Diakses pada 27 September 2021, pukul 14:00

Kuliner khas Kota Tarakan, Kalimantan Utara <https://borneo24.com/seputar-borneo/kalimantan-utara/10-makanan-khas-kalimantan-utara> diakses pada 28 september 2021, pukul 15:10.

<https://hargapangan.id/tabel-harga/pasar-tradisional/daerah> Diakses 4 Oktober 2021 pukul 23:45.

www.myitnnesspal.com. Diakses pada tanggal 1 Oktober 2021, pukul 21.00

<https://nutritiondata.self.com/> Diakses pada tanggal 1 Oktober 2021, pukul 22:30