

**SAJIAN KULINER KABUPATEN BERAU PROVINSI
KALIMANTAN TIMUR**

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

CELERINA LINTANG KRISNARATRI

Nomor Induk: 201823011

**PROGRAM STUDI
MANAJAMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG 2021**

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER KABUPATEN BERAU KALIMANTAN TIMUR

NAMA : Celerina Lintang Krisnaratri
NIM : 201823011
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.
NIP 19720322 200502 1 001



Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd.
NIP 19630302 199503 1 001

Penguji I



Mandradhitva Kusuma Putra., M. Sc
NIP 19731017 200605 1 001

Penguji II

Bandung, 01 April 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
19730723 199503 2 001

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Celerina Lintang Krisnaratri
Tempat/Tanggal Lahir : Karawang/19 Februari 2000
NIM : 201823011
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **SAJIAN KULINER KABUPATEN BERAU PROVINSI 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, 17 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



Celerina Lintang Krisnaratri

NIM : 201823011

KATA PENGANTAR

Pertama-tama mari kita panjatkan puji dan syukur kepada Tuhan YME, karena berkat Rahmat dan kuasa-Nya penulis diberi kesehatan dan kesempatan untuk dapat menyelesaikan Tugas Akhir tepat waktu. Tema yang diangkat oleh penulis yaitu “Sajian Kuliner Kabupaten Berau, Privinsi Kalimantan Timur”, untuk memenuhi syarat kelulusan jenjang pendidikan Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga, di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak akan selesai tepat pada waktunya tanpa adanya bantuan dan bimbingan secara langsung maupun tidak langsung dari banyak pihak. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku PLT Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S. Sos., MM. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.

5. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan saran penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
6. Bapak R.Sondjana Ali Suganda, S. Sos., MM selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan saran penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
7. Dosen dan staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan arahan kepada penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir.
8. Rekan-rekan MTB 6A yang selalu memberikan dukungan dan motivasi dalam penyusunan Tugas Akhir.
9. Pihak-pihak yang penulis tidak bisa sebutkan.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Segala bentuk saran dan kritik yang membangun diharapkan penulis dapat bermanfaat bagi penulis dan para pembaca.

Bandung, Januari 2022

Celerina Lintang Krisnaratri

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penulisan	3
1.3 Usulan Masakan	4
1.4 Tinjauan Produk	5
1.4.1 Tumpi Udang	5
1.4.2 Udang Jarrang Assam	5
1.4.3 Gence Ruan	6
1.4.4 Nasi Putih	7
1.4.5 Tumis sayur pakis	8
1.4.6 Talinga Sagayi.....	8
1.5 Usulan Resep	9
1.6 Recipe Costing, Food Costing dan Selling Price	19
1.7 Daftar Nilai Nutrisi.....	25
BAB II	29
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	29
2.1 Perencanaan Latihan Pesentasi Produk.....	29
2.2 2.1.1 Working Plan	29
2.3 2.1.2 Time Table	33
2.4 Daftar Kebutuhan Peralatan dan Bahan.....	36
2.4.1 Daftar Kebutuhan Peralatan	36
2.4.2 Daftar Kebutuhan Bahan.....	37

2.5	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	39
2.6	Kendala Latihan Presentasi Produk	49
BAB III	50
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	50
3.1	Persiapan Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	50
3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	52
3.3	Hasil Evaluasi Tim Penguji.....	53
BAB IV	54
3.4	Kesimpulan.....	54
3.5	Saran.....	54

DAFTAR TABEL

TABEL 1	10
TABEL 2	12
TABEL 3	14
TABEL 4	15
TABEL 5	17
TABEL 6	18
TABEL 7	20
TABEL 8	20
TABEL 9	21
TABEL 10	22
TABEL 11	23
TABEL 12	23
TABEL 13	25
TABEL 14	26
TABEL 15	27
TABEL 16	27
TABEL 17	28
TABEL 18	28
TABEL 19	29
TABEL 20	30
TABEL 21	30
TABEL 22	31
TABEL 23	31
TABEL 24	32
TABEL 25	33
TABEL 26	34
TABEL 27	35
TABEL 28	36
TABEL 29	37
TABEL 30	39
TABEL 31	41
TABEL 32	43
TABEL 33	45
TABEL 34	47
TABEL 35	51
TABEL 36	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Tumpi Udang	5
Gambar 2 Udang Jarrang Asam	6
Gambar 3 Gence Ruan	7
Gambar 4 Nasi putih	7
Gambar 5 Tumis Pakis	8
Gambar 6 Talinga Sagayi	9

DAFTAR PUSTAKA

- Astarini, D. (2018, September 25). *Gence Ruan, si Pedas yang kian Terlupa di Bumi Mulawarman*. Retrieved October 7, 2021, from merahputih:
<https://merahputih.com/post/read/gence-ruan-si-pedas-yang-kian-terlupa-di-bumi-mulawarman>
- Atyk, S. d. (2011, May 3). *Kalakai Sayuran Lokal Potensial dan Kaya Manfaat*. Retrieved February 25, 2022, from kaltenglitbangpertanian:
<http://kalteng.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/publikasi-mainmenu-47-47/artikel/185-kalakai-sayuran-lokal-potensial-dan-kaya-manfaat>
- Bahagia, F. (2020, Juni 30). *Resep Adonan Kue Angka 8*. Retrieved October 7, 2021, from youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=ngd6nuu8Vvw>
- Berau, T. (2016, August 16). *Kuliner Khas Berau*. Retrieved October 8, 2021, from batang-boom: <http://batang-boom.blogspot.com/2016/08/kuliner-khas-berau.html>
- beraukab. (2018, May 5). *pariwisata*. Retrieved October 15, 2021, from beraukab:
https://beraukab.go.id/v2/?page_id=5658
- beraukab. (2018, May 5). *Pariwisata*. Retrieved October 15, 2021, from beraukab:
https://beraukab.go.id/v2/?page_id=5658
- BINAMUTUBANGSA. (2020, February 19). *Pentingnya "standard recipe" dalam sebuah restaurant*. Retrieved October 9, 2021, from binamutubangsa:
<https://binamutubangsa.com/pentingnya-standard-recipe-dalam-sebuah-restaurant/>
- Bramantya, D. Z. (2021, July 19). *10 Oleh-oleh Khas Berau yang Tak Mungkin Ditemui di Tempat Lain*. Retrieved October 9, 2021, from kaltim.idntimes:
<https://kaltim.idntimes.com/food/dining-guide/seo-intern/10-oleh-oleh-khas-berau-yang-tak-mungkin-ditemui-di-tempat-lain/10>
- Duriat, S. I. (2016, Juni 24). *Budaya, Makanan, dan Ciri Khas dari daerah Berau Kalimantan Timur*. Retrieved Oktober 5, 2021, from
<https://siskaduriatblog.wordpress.com/2016/06/24/budaya-makanan-dan-ciri-khas-dari-daerah-berau-kalimantan-timur/>:
<https://siskaduriatblog.wordpress.com/2016/06/24/budaya-makanan-dan-ciri-khas-dari-daerah-berau-kalimantan-timur/>
- endeusTV. (2021, February 18). *resep gence ruan*. Retrieved October 7, 2021, from endeus.tv: <https://endeus.tv/resep/gence-ruan>

- Fatimah, R. U. (2015, April 27). *sayur asam udang*. Retrieved October 8, 2021, from <https://cookpad.com/id/resep/244230-sayur-asam-udang>:
<https://cookpad.com/id/resep/244230-sayur-asam-udang>
- kaltimprov. (2019, juni 17). *kondisi wilayah Provinsi Kalimantan Timur*. Retrieved Oktober 10, 2021, from kaltimprov: <https://kaltimprov.go.id/halaman/kondisi-wilayah>
- Kompasiana. (2013, May 13). *Kalakai Sayur Lokal Kaya Manfaat*. Retrieved February 25, 2022, from Kompasiana: <https://www.kompasiana.com/johanarifin/5529961d6ea834ce14552d10/kalakai-sayur-lokal-kaya-manfaat>
- Malavenda, A. (2019, November 3). *What is mise en place*. Retrieved February 20, 2022, from webstaurantstore: <https://www.webstaurantstore.com/blog/2886/what-is-mise-en-place.html>
- Marliatno, A. S. (2014, September 17). *Mahasiswa Berau Bersatu*. Retrieved February 20, 2022, from adesaputramarliatno: <http://adesaputramarliatno.blogspot.com/2014/09/profile-berau.html>
- Nasition, I. (2019, August 16). *Resep Cara Mudah Membuat Perkedel Udang (Tumpi)*. Retrieved October 8, 2021, from youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=BZxAC3u8nqs>
- Rahmadi, N. (2018, March 6). *Kondisi Geografis Kabupaten Berau*. (N. Rahmadi, Editor) Retrieved October 2, 2021, from bapenda: <https://bapenda.beraukab.go.id/berita/artikel/kondisi-geografis-kabupaten-berau>
- Setyorani, T. (2015, August 17). *Rijsttafel, jamuan gaya penjajah yang terkikis budaya nasional*. Retrieved Oktober 5, 2021, from merdeka: <https://www.merdeka.com/gaya/rijsttafel-kuliner-indonesia-belanda-yang-terlupakan.html>
- Sisca, B. (2021, March 12). *Pakis dimasak begini doang bikin kalap makan. Endeeus!!!* Retrieved October 8, 2021, from youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=0tMKgEVqQno>
- Surya, G. (2021, April 4). *Profil Singkat Kalimantan Timur, Provinsi Terluas Keempat di Indonesia*. Retrieved Oktober 10, 2021, from KOMPASTV: <https://www.kompas.tv/article/161194/profil-singkat-kalimantan-timur-provinsi-terluas-keempat-di-indonesia>

- Ulty. (2019, march 5). *Makanan Khas Berau Tanjung Redeb*. Retrieved february 20, 2022, from Lancangkuning: <https://lancangkuning.com/post/5937/makanan-khas-berau-tanjung-redeb.html>
- wikipedia. (2021, September 27). *Hidangan Indonesia*. Retrieved October 10, 2021, from wikipedia: https://id.wikipedia.org/wiki/Hidangan_Indonesia#Sejarah
- wikipedia. (2021, october 9). *Kalimantan Timur*. Retrieved oktober 5, 2021, from wikipedia: https://id.wikipedia.org/wiki/Kalimantan_Timur#Geografi