

**SAJIAN KULINER TANJUNG SELOR, KALIMANTAN**

**UTARA**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
dalam menempuh Ujian Akhir  
Program Diploma III**



**Oleh :**

**YORKE ALFIAN.**

**Nomor Induk : 201822843**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA BOGA  
JURUSAN HOSPITALITI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
NHI BANDUNG  
2021**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

## SAJIAN KULINER TANJUNG SELOR, KALIMANTAN UTARA

NAMA : Yorke Alfian  
NIM : 201822843  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga  
JURUSAN : Hospitaliti

Pembimbing I,

  
24/06/2021  
Mandradhitya Kusuma Putra, SST. Par., M.sc.  
NIP. 19851224 201101 1 010

Pembimbing II,

  
Yorke  
**Nur Komariah, S.Sos., M.Sc.**  
**NIP. 19660606 199303 2 001**

Bandung, 24 Juni 2021

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

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

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : YORKE ALFIAN  
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 19 APRIL 1999  
NIM : 201822843  
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**"SAJIAN KULINER TANJUNG SELOR, KALIMANTAN UTARA"**  
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, 24 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



**YORKE ALFIAN**  
NIM. 201822843

## **KATA PENGANTAR**

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus atas kasih karunia-Nya yang melimpah sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“SAJIAN KULINER TANJUNG SELOR, KALIMANTAN UTARA”**.

Tugas akhir ini penulis susun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dengan program studi Manajemen Tata Boga.

Terdapat berbagai macam halangan dan rintangan dalam proses penyusunan Tugas Akhir yang penulis buat, namun dengan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, terutama keluarga penulis atas doa dan kasih sayang yang diberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir sesuai waktu yang telah diberikan. Karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan bantuan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini, 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 Ketuan Jurusan Perhotelan
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga

5. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, SST. Par., M.sc., selaku Pembimbing 1, yang memberikan berbagai saran dan masukan selama membimbing penulis dalam penyelesaian Tugas Akhir.
6. Ibu Nur Komariah, S.Sos., M.Sc., selaku Pembimbing 2, yang memberikan berbagai saran dan masukan selama membimbing penulis dalam penyelesaian Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen Pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga
8. Orang Tua penulis yang telah memberikan dukungan dan doa sehingga penulis dapat sampai di tahap ini.
9. Teman-teman Manajemen Tata Boga Angkatan 2018 yang telah berjuang bersama dari awal hingga akhir.
10. Seluruh Pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu, yang telah membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis berharap penyusunan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi orang-orang yang membacanya terkhusus kepada para mahasiswa/i Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Bandung, Juli 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vii
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan Presentasi Makanan .....	4
1.3 Usulan Produk .....	4
1.4 Tinjauan Produk .....	6
a) Tema Produk .....	6
b) Jenis Produk .....	7
c) Usulan Resep .....	12
d) <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i> .....	23
e) <i>Nutrition Value</i> .....	28
BAB II .....	33
PELAKSANAAN KEGIATAN PRAKTEK .....	33
2.1 Perencanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk .....	33
2.2 Time Table .....	35
2.3 Daftar Kebutuhan Peralatan .....	39
2.4 Daftar Kebutuhan Bahan .....	39
2.5 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	41
2.6 Kendala Selama Latihan Presentasi Produk .....	53
BAB III .....	54
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	54
3.1 Proses Kegiatan Persiapan Presentasi Produk .....	54
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	55
3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk .....	59
BAB IV .....	60
KESIMPULAN DAN SARAN .....	60

4.1	Kesimpulan.....	60
4.2	Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA .....		63

## DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 RESEP LAWA GAMAI .....	13
TABEL 1.2 RESEP SOP KAPURUNG .....	15
TABEL 1.3 RESEP KEPITING SOKA GORENG TEPUNG .....	17
TABEL 1.4 RESEP NASI SUBUT .....	19
TABEL 1.5 RESEP SAMBAL TUMIS TUDAI .....	20
TABEL 1.6 RESEP ES KELAPA MUDA .....	22
TABEL 1.7 PENGHITUNGAN BIAYA LAWA GAMAI .....	24
TABEL 1.8 BIAYA SOP KAPURUNG .....	25
TABEL 1.9 BIAYA KEPITING SOKA GORENG TEPUNG .....	26
TABEL 1.10 BIAYA NASI SUBUT .....	26
TABEL 1.11 BIAYA SAMBAL TUMIS TUDAI .....	27
TABEL 1.12 BIAYA ES KELAPA MUDA .....	27
TABEL 1.13 NUTRISI LAWA GAMAI .....	28
TABEL 1.14 NUTRISI KEPITING SOKA GORENG TEPUNG .....	29
TABEL 1.15 NUTRISI SUP KAPURUNG .....	30
TABEL 1.16 NUTRISI NASI SUBUT .....	30
TABEL 1.17 NUTRISI SAMBAL TUMIS TUDAI .....	31
TABEL 1.18 NUTRISI ES KELAPA MUDA .....	31
TABEL 1.19 TOTAL KALORI MENU .....	32
TABEL 2.1 <i>WORKING PLAN</i> LAWA GAMAI .....	33
TABEL 2.2 <i>WORKING PLAN</i> SOP KAPURUNG .....	34
TABEL 2.3 <i>WORKING PLAN</i> KEPITING SOKA GORENG TEPUNG .....	34
TABEL 2.4 <i>WORKING PLAN</i> NASI SUBUT .....	34



TABEL 2.5 <i>WORKING PLAN</i> SAMBAL TUMIS TUDAI .....	35
TABEL 2.6 <i>WORKING PLAN</i> ES KELAPA MUDA .....	35
TABEL 2.7 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	36
TABEL 2.8 <i>TIME TABLE</i> Sebelum Sidang.....	37
TABEL 2.9 <i>TIME TABLE</i> Saat Sidang.....	37
TABEL 2.10 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk .....	38
TABEL 2.11 Daftar Kebutuhan Peralatan .....	39
TABEL 2.12 Daftar Kebutuhan Bahan.....	40
TABEL 2.13 <i>TRIAL</i> LAWAN GAMAI.....	42
TABEL 2.14 <i>TRIAL</i> SOP KAPURUNG.....	44
TABEL 2.15 <i>TRIAL</i> KEPITING SOKA GORENG TEPUNG .....	47
TABEL 2.16 <i>TRIAL</i> NASI SUBUT.....	49
TABEL 2.17 <i>TRIAL</i> SAMBAL TUMIS TUDAI.....	50
TABEL 2.18 <i>TRIAL</i> ES KELAPA MUDA .....	52
TABEL 3.1 Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang .....	55

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Lawa Gamai .....	7
Gambar 2 Sup Kapurung.....	8
Gambar 3 Kepiting Soka Goreng Tepung.....	9
Gambar 4 Nasi Subut .....	10
Gambar 5 Sambal Tumis Tudai .....	11
Gambar 6 Es Kelapa Muda .....	11

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. *Budidaya Kepiting Soka Pulau Bunyu*. 2014, <https://www.bulungan.go.id/v5/index.php/kontak-kami/404-budi-daya-kepiting-soka-pulau-bunyu>.
- Anonim. *Sejarah Kalimantan Utara*. 2017, [https://disperindagkop.kaltaraprov.go.id/storage/pelaporan\\_file/](https://disperindagkop.kaltaraprov.go.id/storage/pelaporan_file/).
- Anonim. *Sejarah Kecamatan Tanjung Selor*. 2019, <https://www.kectgselor.bulungan.go.id/>.
- Direktori Wisata. *Kuliner Lawa Khas Kalimantan Utara*. <https://direktori-wisata.com/wisata-kuliner-lawa-khas-kalimantan-utara/>.
- Dittmer, Paul. *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. Hoboken, N.J. : John Wiley & Sons, 2003.
- Fitria, Riska. *Nasi Subut, Olahan Nasi Khas Kalimantan Utara Yang Legit*. 2020, <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5133303/nasi-subut-olahan-nasi-khas-kalimantan-utara-yang-legit>.
- Florenca, Veve. *Sate Ikan Pari*. 2017, <https://old.sumber.com/jalan-jalan-kuliner/kalimantan-utara/kuliner-kalimantan-utara/sumber/sate-ikan-pari.html>.
- Rahman, Fadly. *Rijsttafel Budaya Kuliner Di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. PT. Gramedia Pustaka, 2016.
- Suprpto. *Tumis Kapah Dari Provinsi Kalimantan Utara*. 2018, <https://voinews.id/indonesian/index.php/berita-internasional/item/1250-tumis-kapah-dari-provinsi-kalimantan-utara>.
- Laoli, Noverius & Saputra, Eka. *Kepiting Soka: Perhatikan Pemilihan Bibit*. 2012, <https://peluangusaha.kontan.co.id/news/kepiting-soka-perhatikan-pemilihan-bibit-2>.
- Perhitungan nutrisi menggunakan aplikasi*, <https://www.myfitnesspal.com/>