

**SAJIAN KULINER KABUPATEN PENAJAM PASER UTARA,
KALIMANTAN TIMUR
TUGAS AKHIR**

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



Oleh :

INTAN ANDANARI PUTRI

Nomor Induk Mahasiswa : 201823017

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG**

2022

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER KHAS KABUPATEN PETAJAM PASER UTARA, KALIMANTAN TIMUR

NAMA : INTAN ANDANARI PUTRI
NIM : 201823017
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Drs. Doddy Djufriani, MM.
NIP. 19520323 198402 1 001

Penguji I,



Dadang Suratman, S.ST.Par., MM.
NIP. 19711210 200212 1 008

Penguji II,



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

Bandung, 5 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 : Intan Andanari Putri
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung/22 April 1993
NIM : 201823017
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **Sajian Kuliner Kabupaten Penajam Paser Utara, 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 Politeknik Pariwisata NHI 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 Politeknik Pariwisata NHI 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,



Intan Andanari Putri

NIM : 201823017

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT, karena atas rahmat dan karuniaNya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“SAJIAN KULINER KABUPATEN PETAJAM PASER UTARA, KALIMANTAN TIMUR”**.

Tujuan penyusunan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat akademis dalam menyelesaikan Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Selama proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis mengalami banyak kendala dan hambatan, dan tidak akan berjalan lancar tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S. Sos., M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan arahan, petunjuk serta dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Drs. Doddy Djufrani, MM. selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan arahan, petunjuk serta dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Ayahanda Bekti Hermanto dan Ibunda Tri Decy Wulaningsih, yang senantiasa memberikan doa, masukan, bimbingan, semangat serta dukungan kepada penulis hingga akhir proses penulisan.
8. Seluruh Dosen serta Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Rekan-rekan seperjuangan, khususnya Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Boga Kelas A BLT 2018, atas seluruh dukungan, semangat, serta kebersamaannya hingga saat ini.
10. Ibu Askiyah dan Bapak Alfian sebagai narasumber dalam penulisan Tugas Akhir ini.
11. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu.

Penulis menyadari bahwa didalam penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna, dikarenakan keterbatasan penulis yang juga masih dalam tahap menuntut ilmu. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi banyak pihak terutama Mahasiswa Politeknik Pariwisata NHI Bandung, khususnya Program Studi Manajemen Tata Boga.

Bandung, Desember 2021

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN MAHASISWA	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	6
1.3 Usulan Produk.....	7
1.4 Tinjauan Produk	8
1.4.1 Tema.....	8
1.4.2 Jenis Produk.....	9
1.4.3 Usulan Resep.....	15
1.4.4 <i>Purchasing List</i>	25
1.4.5 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i>	27
1.4.6 <i>Selling Price</i>	32
1.4.7 <i>Nutritive Value</i>	34
1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan	38
BAB II. PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	40
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	40
2.1.1 <i>Working Plan</i> (Perencanaan Kerja).....	40
2.1.2 Daftar Kebutuhan Bahan dan Alat	44
2.1.3 Matriks Perencanaan Presentasi Produk.....	47
2.1.4 <i>Time Table</i>	48
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	50
2.3 Evaluasi Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	66

BAB III. PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	67
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	67
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	68
3.3 Evaluasi/Penilaian dari Tim Penguji.....	70
BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN	72
4.1 Kesimpulan	72
4.2 Saran	73
DAFTAR PUSTAKA	x
LAMPIRAN.....	xii

DAFTAR TABEL

Usulan Resep Pepes Kepiting	16
Usulan Resep Gangan Manok	17
Usulan Resep Nasi Bekepor	18
Usulan Resep Ayam Cincane	19
Usulan Resep Sambal Raja	20
Usulan Resep Daging Masak Bumi Hangus.....	21
Usulan Resep Rabo Ruan	22
Usulan Resep Kue Gegicak.....	23
<i>Purchasing List</i>	26
<i>Recipe Costing dan Dish Costing Pepes Kepiting</i>	28
<i>Recipe Costing dan Dish Costing Gangan Manok</i>	28
<i>Recipe Costing dan Dish Costing Nasi Bekepor</i>	29
<i>Recipe Costing dan Dish Costing Ayam Cincane.....</i>	29
<i>Recipe Costing dan Dish Costing Sambal Raja.....</i>	30
<i>Recipe Costing dan Dish Costing Daging Masak Bumi Hangus.....</i>	30
<i>Recipe Costing dan Dish Costing Rabo Ruan</i>	31
<i>Recipe Costing dan Dish Costing Kue Gegicak.....</i>	31
<i>Selling Price</i>	34
Kandungan Gizi Pepes Kepiting	35
Kandungan Gizi Gangan Manok	35
Kandungan Gizi Nasi Bekepor	35
Kandungan Gizi Ayam Cincane	36
Kandungan Gizi Sambal Raja	36
Kandungan Gizi Daging Masak Bumi Hangus.....	37
Kandungan Gizi Rabo Ruan	37
Kandungan Gizi Kue Gegicak.....	38
Kandungan Gizi Sajian Kuliner Kabupaten Penajam Paser Utara, Kalimantan Timur	38
Perencanaan Latihan Kerja Pepes Kepiting	40
Perencanaan Latihan Kerja Gangan Manok.....	41

Perencanaan Latihan Kerja Nasi Bekepor	41
Perencanaan Latihan Kerja Ayam Cincane	42
Perencanaan Latihan Kerja Sambal Raja	42
Perencanaan Latihan Kerja Daging Masak Bumi Hangus	43
Perencanaan Latihan Kerja Rabo Ruan.....	43
Perencanaan Latihan Kerja Kue Gegicak	44
Daftar Kebutuhan Bahan Makanan.....	45
Daftar Kebutuhan Alat	46
Matriks Perencanaan Presentasi Produk	47
<i>Time Table</i> Sebelum Presentasi Produk.....	49
<i>Time Table</i> Saat Presentasi Produk.....	50
Pelaksanaan Latihan Pembuatan Pepes Kepiting	51
Pelaksanaan Latihan Pembuatan Gangan Manok	53
Pelaksanaan Latihan Pembuatan Nasi Bekepor	55
Pelaksanaan Latihan Pembuatan Ayam Cincane	56
Pelaksanaan Latihan Pembuatan Sambal Raja	59
Pelaksanaan Latihan Pembuatan Daging Masak Bumi Hangus	60
Pelaksanaan Latihan Pembuatan Rabo Ruan	62
Pelaksanaan Latihan Pembuatan Kue Gegicak.....	64
Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk	69

DAFTAR GAMBAR

Pepes Kepiting.....	9
Gangan Manok	10
Nasi Bekepor	11
Ayam Cincane	12
Sambal Raja	12
Daging Masak Bumi Hangus.....	13
Rabo Ruan.....	14
Kue Gegicak	14
Pelaksanaan Latihan Pembuatan Pepes Kepiting	51
Pelaksanaan Latihan Pembuatan Gangan Manok	53
Pelaksanaan Latihan Pembuatan Nasi Bekepor	55
Pelaksanaan Latihan Pembuatan Ayam Cincane	56
Pelaksanaan Latihan Pembuatan Sambal Raja.....	59
Pelaksanaan Latihan Pembuatan Daging Masak Bumi Hangus.....	60
Pelaksanaan Latihan Pembuatan Rabo Ruan	62
Pelaksanaan Latihan Pembuatan Kue Gegicak.....	64
Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk.....	69

DAFTAR PUSTAKA

- Charnas, D. (2016). *Work Clean: The life-changing power of mise-en-place to organize your life, work, and mind*. Rodale.
- Pujiyanto, N. (2018). *STANDAR RESEP PADA MENU MAKAN SIANG DI PALAPA COFFEE SHOP HOTEL GRAND INNA TUNJUNGAN SURABAYA* (Doctoral dissertation, Politeknik NSC Surabaya).
- Rahman, F. (2016). *Rijsttafel: budaya kuliner di Indonesia masa kolonial 1870-1942*. Gramedia Pustaka Utama.
- Tyas, A. S. P. (2017). Identifikasi kuliner lokal Indonesia dalam pembelajaran bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(1), 38-51.
2021. Kabupaten Penajam Paser Utara, Kalimantan Timur.
<https://kaltimprov.go.id/>
diakses pada 18 September 2021, pukul 16.00
2021. Kabupaten Penajam Paser Utara.
<https://penajamkab.go.id/>
diakses pada 18 September 2021, pukul 17.15
2021. Mengetahui Sejarah hingga Resep Nasi Bekepor, Makanan Khas Kalimantan Timur yang Digunakan untuk Menyebarkan Agama Islam
<https://herstory.co.id/read16837/mengetahui-sejarah-hingga-resep-nasi-bekepor-makanan-khas-kalimantan-timur-yang-digunakan-untuk-menyebarkan-agama-islam>

diakses pada 18 November 2021, pukul 20.20

2021. Sejarah, Ciri, Resep dan Cara Membuat Ayam Cincane

<https://www.bantentribun.com/inspirasi/pr-03267109/sejarah-ciri-resep-dan-cara-membuat-ayam-cincane-kuliner-khas-kalimantan-timur?page=all>

diakses pada 25 September 2021, pukul 15.15

www.panganku.org. Diakses pada 02 Oktober 2021, pukul 11.00

2022. Pengertian dan Fungsi Mise En Place

<https://www.restofocus.com/2015/11/pengertian-dan-fungsi-mise-en-place>

diakses pada 20 Februari 2022, pukul 16.00