

# **MEMPERKENALKAN MASAKAN KHAS BANJARMASIN**

## **TUGAS AKHIR**

Diajukan utnuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III Manajemen Tata Boga

Tahun Akademik 2020/2021



Oleh:

**Aditya Sultan Akbar**

**201621529**

**PROGRAM STUDI**  
**MANAJEMEN TATA BOGA**  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**  
**2021**

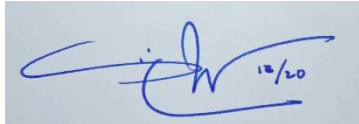
# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

MEMPERKENALKAN MASAKAN KHAS BANJARMASIN

NAMA : Aditya Sultan Akbar  
NIM : 201621529  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga  
JURUSAN : Hospitality

Pembimbing I,



**DR. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc**  
NIP. 19600105 199203 1 001

Pembimbing II,



**Mandradhitya Kusuma Putra, S.St.Par., M.Sc.**  
05/12/2020  
NIP. 19851224 201101 1 010

Bandung, 15 Desember 2020

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

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

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT., yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“MEMPERKENALKAN MASAKAN KHAS BANJARMASIN”**.

Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Dalam penulisan dan penyusunan Tugas Akhir ini, penulis mendapat bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan kali ini izinkan penulis mengucapkan terima kasih, terutama kepada orang tua dan keluarga besar yang tidak berhenti memanjatkan doa dan memberi semangat kepada penulis. Ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung sekaligus Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Edison, S.Sos., MM.Par. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
4. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc. Selaku Dosen Pembimbing 1 dalam penyusunan Tugas Akhir ini yang telah membantu dalam segala hal mulai dari memberikan masukan, pengarahan, dan dukungan yang tiada henti agar Tugas Akhir ini dapat diselesaikan secara baik dengan hasil yang memuaskan.

5. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, M.Sc Selaku Dosen Pembimbing 2 dalam penyusunan Tugas Akhir ini yang telah membantu dalam segala hal mulai dari memberikan masukan, pengarahan, dan dukungan yang tiada henti agar Tugas Akhir ini dapat diselesaikan secara baik dengan hasil yang memuaskan.
6. Seluruh pengajar dan staff Program Studi Manajemen Tata Boga yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.
7. Semua pihak yang telah memberikan bantuan, dorongan dan peran dalam tugas akhir ini.

Tugas Akhir ini telah disusun dengan sebaik-baiknya, namun tentunya penulis menyadari masih jauh dari kata sempurna, oleh sebab itu saran dan kritik yang bersifat membangun dari berbagai pihak sangat penulis harapkan. Akhir kata, semoga kandungan dalam Tugas Akhir ini dapat digunakan sebagaimana mestinya, dan berguna bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bandung, Oktober 2021

Aditya Sultan Akbar

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
BAB I PENDAHULUAN .....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
A Latar Belakang.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Tujuan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1. Tujuan Formal .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. Tujuan Operasional .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Usulan Menu .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Tinjauan Produk.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1. Soto Banjar .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. Keladi Gangan Asam.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3. Nasi Putih .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4. Hintalu Masak Habang .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5. Ikan Patin Baubar .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
6. Cacapan Asam .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
7. Sambal Acan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
8. Bingka Waluh.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
E. Usulan resep .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1. <i>Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. <i>Nutrition Value</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
F. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1. Pelaksanaan Latihan Presentasi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. Rencana Pelaksanaan Presentasi Produk.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

**BAB II PERENCANAAN DAN PELAKSANAAN UJI COBA  
PRODUK.....Error! Bookmark not defined.**

**A. Perencanaan Pelaksanaan Pra Presentasi Produk.....Error! Bookmark not defined.**

1. Perencanaan Kerja ..... **Error! Bookmark not defined.**
2. Tabel Waktu ..... **Error! Bookmark not defined.**
3. Daftar Alat dan Bahan Baku..... **Error! Bookmark not defined.**

**B. Pelaksanaan Latihan Kerja.....Error! Bookmark not defined.**

1. Soto Banjar ..... **Error! Bookmark not defined.**
2. Keladi Gangan Asam..... **Error! Bookmark not defined.**
3. Hintalu Masak Habang..... **Error! Bookmark not defined.**
4. Nasi Putih ..... **Error! Bookmark not defined.**
5. Ikan Patin Baubar ..... **Error! Bookmark not defined.**
6. Cacapan Asam ..... **Error! Bookmark not defined.**
7. Sambal Acan..... **Error! Bookmark not defined.**
8. Bingka Waluh..... **Error! Bookmark not defined.**

**C. Perencanaan Pelaksanaan Pesentasi Produk ....Error! Bookmark not defined.**

1. Persiapan Masakan Diluar Ruang Uji ..... **Error! Bookmark not defined.**
2. Tabel Waktu Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja di Ruang Uji.....**Error! Bookmark not defined.**
3. Matriks Perencanaan Pembuatan Makanan.. **Error! Bookmark not defined.**

**BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....**

**Error! Bookmark**

**not defined.**

- A. Proses Kegiatan Presentasi Produk ..... **Error! Bookmark not defined.**
- B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk..... **Error! Bookmark not defined.**
- C. Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk..... **Error! Bookmark not defined.**

**BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....**

**not defined.**

- A. Kesimpulan ..... **Error! Bookmark not defined.**
- B. Saran..... **Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR PUSTAKA.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
LAMPIRAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BIODATA PENULIS.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Soto Banjar.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 2 Keladi gangan asam .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 3 Nasi putih .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 4 Hintalu masak habang .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 5 Ikan patin baubar .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 6 Cacapan asam.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 7 Sambal acan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 8 Bingka waluh.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 9 Sajian Rijsttafel Banjarmasin .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 10 Merebus ayam .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 11 Mencampur kaldu kedalam bumbu putih.	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 12 Menggoreng kentang.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 13 Menghaluskan kentang.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 14 Menggoreng perkedel.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 15 Penyajian soto banjar .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

Gambar 16 Mengukus keladi ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 17 Menumis bumbu kuning ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 18 Mencampur semua bahan keladi gangan asam ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 19 Penyajian keladi gangan asam..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 20 Menggoreng telur yang telah direbus..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 21 Menumis bumbu habang ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 22 Mencampur telur kedalam bumbu habang**Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 23 Penyajian telur masak habang ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 24 Mencuci beras ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 25 Memasukkan beras kedalam *rice cooker* . **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 26 Penyajian nasi putih ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 27 Menumis bumbu merah..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 28 Membaluri ikan dengan bumbu..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 29 Membungkus ikan ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 30 Mengukus ikan ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 31 Memanggang ikan ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 32 Penyajian ikan patin baubar ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 33 Menggoreng ikan papuyu..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 34 Penyajian cacapan asam ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 35 Menggoreng bahan sambal acan ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 36 Menghaluskan bahan sambal acan ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 37 Mengukus labu kuning ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 38 Mencampurkan bahan bingka waluh..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 39 Melelehkan mentega ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 40 Memasukan adonan kedalam cetakan ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 41 Memanggang adonan ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 42 Penyajian bingka waluh ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 43 Memotong keladi..... **Error! Bookmark not defined.**  
Gambar 44 Menghaluskan bumbu kuning ..... **Error! Bookmark not defined.**



Gambar 45 Mengukus keladi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 46 Memotong ikan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 47 Menumis bumbu kuning .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 48 Memasukan ikan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 49 Memasukkan Keladi.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Resep soto banjar .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 1 Resep soto banjar .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 2 Resep keladi gangan asam .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 3 Resep nasi putih .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 4 Resep hintalu masak habang .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 5 Resep ikan patin baubar .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 5 Resep ikan patin baubar .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 6 Resep cacapan asam.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 7 Resep sambal acan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 8 Resep bingka waluh .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 9 <i>Recipe costing</i> soto banjar .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 10 <i>Recipe costing</i> keladi gangan asam.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 11 <i>Recipe costing</i> nasi putih.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 12 <i>Recipe costing</i> hintalu masak habang .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 13 <i>Recipe costing</i> ikan patin baubar.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 14 <i>Recipe costing</i> cacapan asam .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 15 <i>Recipe costing</i> sambal acan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 16 <i>Recipe costing</i> bingka waluh.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 17 <i>Total food cost</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 18 <i>Nutrition Value</i> soto banjar .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 19 <i>Nutrition Value</i> keladi gangan asam .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 20 <i>Nutrition Value</i> nasi putih .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 21 <i>Nutrition Value</i> hintalu masak habang.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 22 <i>Nutrition Value</i> ikan patin baubar .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 23 <i>Nutrition Value</i> cacapan asam.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 24 <i>Nutrition Value</i> sambal acan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 25 <i>Nutrition Value</i> bingka waluh .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 26 Perencanaan kerja pembuatan nasi putih .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

Tabel 27 Perencanaan kerja pembuatan soto banjar ... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 28 Perencanaan kerja pembuatan keladi gangan asam .... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 29 Perencanaan kerja pembuatan hintalu masak habang . **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 30 Perencanaan kerja pembuatan ikan patin baubar ..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 31 Perencanaan kerja pembuatan cacapan asam **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 32 Perencanaan kerja pembuatan sambal acan . **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 33 Perencanaan kerja pembuatan bingka waluh **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 34 Tabel waktu pelaksanaan pra kegiatan..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 35 Daftar peralatan..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 36 Daftar bahan baku ..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 37 Pelaksanaan latihan kerja soto banjar ..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 38 Pelaksanaan latihan kerja keladi gangan asam..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 39 Pelaksanaan latihan kerja hintalu masak habang ..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 40 Pelaksanaan latihan kerja nasi putih ..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 41 Pelaksanaan latihan kerja ikan patin baubar **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 42 Pelaksanaan latihan kerja cacapan asam ..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 43 Pelaksanaan latihan kerja sambal acan ..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 44 Pelaksanaan latihan kerja bingka waluh ..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 45 Persiapan masakan diluar ujian..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 46 Tabel waktu pelaksanaan latihan kerja di ruang uji..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 47 Matriks pelaksanaan pembuatan makanan 1 **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 48 Matriks pelaksanaan pembuatan makanan 2 **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 49 Pelaksanaan kegiatan presentasi produk ..... **Error! Bookmark not defined.**

## DAFTAR PUSTAKA

Laksmi, Z. (2020, September 19). Memperkenalkan Masakan khas Banjarmasin

(Aditya, S.A, Pewawancara)

Pavesic, D. V., & Magnant, P. F. (2004). Fundamental Principles of Restaurant Cost

Control, 2nd Edition. Pearson.

Rahman, F (2011, July 8) Terdapat pada [https://lensabuku.com/2746/rijsttafel-oleh-](https://lensabuku.com/2746/rijsttafel-oleh-fadly-rahman/)

[fadly-rahman/](https://lensabuku.com/2746/rijsttafel-oleh-fadly-rahman/)

Setyorini, 2015, [https://www.merdeka.com/gaya/rijsttafel-kuliner-indonesia-](https://www.merdeka.com/gaya/rijsttafel-kuliner-indonesia-belanda-yang-terlupakan.html)

[belanda-yang-terlupakan.html](https://www.merdeka.com/gaya/rijsttafel-kuliner-indonesia-belanda-yang-terlupakan.html)

Syarifuddin, R (1993). Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya

Daerah Kalimantan Selatan.

Soekiman (2000: 26-27). Terdapat pada [https://sindikampencurijeruk.wordpress.com/](https://sindikampencurijeruk.wordpress.com/2012/11/18/rijsttafel-akulturasi-lidah-barat-dan-pribumi/)

[2012/11/18/rijsttafel-akulturasi-lidah-barat-dan-pribumi/](https://sindikampencurijeruk.wordpress.com/2012/11/18/rijsttafel-akulturasi-lidah-barat-dan-pribumi/)

Sumber lainnya terdapat pada:

<https://cookpad.com/id/cari/masakan%20khas%20kalsel>

<https://www.fatsecret.co.id/>

[https://id.wikipedia.org/wiki/Kota\\_Banjarmasin](https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Banjarmasin)

[https://id.wikipedia.org/wiki/Resep\\_masakan](https://id.wikipedia.org/wiki/Resep_masakan)