

SAJIAN LAUT KHAS KOTA TARAKAN

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

MARINA EKA PUTRI

Nomor induk : 201621562

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2019

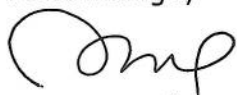
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN LAUT KHAS KOTA TARAKAN

NAMA : MARINA EKA PUTRI
NIM : 201621562
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing I,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM
NIP.19821216 201101 1 003

Pembimbing II,



Mandradhitya Kusuma Putra., M.Sc.
NIP.19851224 201101 1 010

Bandung, 12 Februari 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Faisal, MM.Par.
NIP. 19730706 199503 1 001



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Marina Eka Putri
Tempat/Tanggal Lahir : Bandar Lampung, 14 Maret 1999
NIM : 201621562
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“SAJIAN LAUT 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, 14 Februari 2020

Yang membuat pernyataan,


Marina Eka
201621562



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, shalawat serta salam penulis panjatkan kepada Nabi Muhammad SAW, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “SAJIAN LAUT KHAS KOTA TARAKAN”

Penyusunan Tugas Akhir ini ditujukan memenuhi salah satu persyaratan yang harus dipenuhi untuk mengikuti ujian siding Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Banyak hambatan dan kendala yang penulis lalui dalam penyusunan Tugas Akhir ini, namun banyaknya pihak yang membantu baik dalam hal moril, spritual, dan finansial. Terlebih kepada pihak keluarga penulis atas segala bantuan yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu, yaitu:

1. Bapak Faisal, MM. Par, CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Geoltom, S.Sos., M.Sc, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos, MM., selaku Ketua Jurusan Perhotelan.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.

5. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE., MM selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Orangtua penulis yang telah membesarkan, mendidik, mendukung, membantu serta memdoakan penulis.
9. Teman-teman Manajemen Tata Boga angkatan 2016.
10. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan namanya, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Dengan rendah hati penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Penulis berharap agar Tugas Akhir ini bisa bermanfaat bagi pembaca.

Bandung,30 Desember 2019

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Presentasi Produk.....	4
C. Usulan Produk Penelitian	5
D. Tinjauan Produk	8
1. Standard Recipe	9
2. Purchasing List.....	16
3. Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price	18
4. Nutrition Value.....	21
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN PRAKTEK	26
1. Perencanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	26
1.1 Working Plan	26
1.2 Time Table	28
1.3 Daftar kebutuhan <i>equipment</i> dan <i>utensil</i>	29
1.4 Daftar Kebutuhan Bahan.....	30
2. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	31
3. Matriks Perencanaan Kerja	35
4. Kendala Perencanaan Kerja	36
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI	38
1. Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	38
2. Pelaksanaan Kegiatan Produk	39
3. Evaluasi dari Tim Penguji.....	42

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	43
1. Kesimpulan	43
2. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	45

DAFTAR TABEL

TABEL 1 Resep sate temberungun.....	9
TABEL 2 Resep kepiting soka goreng khas tarakan	10
TABEL 3 Resep tumis kapah.....	12
TABEL 4 Resep ikan asin pepija pedas manis	13
TABEL 5 Resep amplang bandeng.....	14
TABEL 6 Purchasing list	16
TABEL 7 Perhitungan biaya sate kerang.....	18
TABEL 8 Perhitungan biaya kepiting soka goreng	18
TABEL 9 Perhitungan biaya tumis kapah	19
TABEL 10 Perhitungan biaya ikan asin pepija pedas manis	20
TABEL 11 Perhitungan biaya amplang bandeng.....	20
TABEL 12 Nutrition value sate kerang	21
TABEL 13 Nutrition value kepiting soka goreng.....	22
TABEL 14 Nutrition value tumis kapah	23
TABEL 15 Nutrition value ikan asin pepija pedas manis.....	24
TABEL 16 Nutrition value amplang bandeng	25
TABEL 17 Working plan sate kerang	26

TABEL 18 Working plan kepiting soka goreng	27
TABEL 19 Working plan tumis kapah	27
TABEL 20 Working plan ikan asin pepija pedas manis	27
TABEL 21 Working plan amplang bandeng	28
TABEL 22 Time table.....	28
TABEL 23 Daftar kebutuhan equipment dan utensils	29
TABEL 24 Daftar kebutuhan bahan	30
TABEL 25 Trial kepiting soka goreng.....	31
TABEL 26 Trial tumis kapah khas tarakan.....	33
TABEL 27 Trial amplang bandeng.....	34
TABEL 28 Matriks pelaksanaan rencana kerja	35

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR Sketsa sate kerang.....	5
GAMBAR Sketsa kepiting soka goreng khas Tarakan.....	6
GAMBAR Sketsa tumis kapah.....	6
GAMBAR Sketsa ikan asin pepija pedas manis.....	7
GAMBAR Sketsa amplang bandeng.....	7
GAMBAR Trial kepiting soka goreng khas Tarakan.....	31
GAMBAR Trial tumis kapah.....	33
GAMBAR Trial amplang bandeng	34

DAFTAR PUSTAKA

- Ihsanuddin. (2019, Agustus 27). 6 HAL PENTING SOAL PEMINDAHAN IBUKOTA KE KALIMANTAN TIMUR: <https://nasional.kompas.com/>
- Ikan Pepija (2019). Retrieved from: <https://www.adira.co.id/sahabatlokal/ikan-pepija>
- Jm, Paksi. (2016, November 01) Sate Temburung. Retrieved from makanan khas Kalimantan utara. Retrieved from: <https://borneochannel.com/makanan-khas-kalimantan-utara/>
- Keindahan Pulau Kalimantan Indonesia. (2018, April 12). Retrieved from <http://www.getborneo.com/tentang-pulau-kalimantan/>
- Kota Tarakan (2019, Desember 13): Retrieved from letak geografis kota Tarakan: https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Tarakan
- Kuliner Legendaris Kepiting Soka (2016, Januari 30). Retrieved from: <https://www.youtube.com/watch?v=Em8Z4ZekZRM&feature=youtu.be>
- Reni. (2018, Mei 16). 10 Makanan Khas Kalimantan Utara. Retrieved from: <https://www.gotravelly.com/blog/makanan-khas-kalimantan-utara/>
- Resep Amplang Ikan Bandeng. (2019, Juli 12). Retrieved from: <https://kaltara.prokal.co/read/news/29481-resep-amplang-ikan-bandeng.html>
- Riyadi, D. Tanpa Tahun. Food and Beverage Cost Control I: Revised Edition. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung