

SAJIAN KULINER KOTA MANADO PROVINSI SULAWESI UTARA

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

EDELYNE

Nomor Induk : 201923498

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER KOTA MANADO PROVINSI SULAWESI UTARA

NAMA : EDELYNE
NIM : 201923498
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : HOSPITALITY

Pembimbing I,



Nur Komariah, S.SOS., M.M.
NIP. 19660606 1999303 2 001

Pembimbing II,



Irfansyah, SE., MM
NIP. 9938000166

Bandung, 04 April 2022

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

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

Activ
Go to !

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Edelyne
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 25 Oktober 2001
NIM : 201923498
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
SAJIAN KULINER KOTA MANADO PROVINSI SULAWESI SELATAN 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, 04 April 2022

Yang membuat pernyataan,

Edelyne

NIM 201923498

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena telah melimpahkan berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian tentang “**SAJIAN KULINER KOTA MANADO SULAWESI UTARA**” ini pada waktunya.

Laporan penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga, Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Dalam penyusunan usulan penelitian ini, penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan bantuan dari semua pihak, maka penulisan ini tidak akan lancar. Oleh karena itu pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan terimakasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu ER. Umami Kalsum, Dr., CHM. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan.
3. Ibu Lien Maulina, Dr., M.Pd., CHE., S.Sos, MM selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. selaku Dosen Pembimbing 1 dalam penyusunan Usulan Penelitian ini.

6. Bapak Irfansyah, S.E., MM. Selaku Dosen Pembimbing 2 dalam penyusunan Usulan Penelitian ini.
7. Seluruh staf pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga yang tidak bisa penulis sebut satu persatu.
8. Kepada orang tua beserta keluarga tercinta yang tak henti-hentinya memberikan dukungan dan do'a kepada penulis.
9. Teman-teman mahasiswa prodi Manajemen Tata Boga 2019, terutama kelas A, B, dan C yang selalu memberi dukungan dan semangat selama masa pendidikan di STP NHI Bandung.
10. Semua pihak yang telah memberikan bantuan, dorongan dan peran dalam tugas akhir ini.

Penyusunan Laporan Penelitian ini disusun dengan sebaik-baiknya, namun tentunya masih jauh dari sempurna, untuk itu saran dan kritik yang bersifat membangun dari semua pihak sangat diharapkan. Akhir kata, semoga laporan penelitian ini dapat digunakan sebagaimana mestinya, dan berguna bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bandung, Juli, 2022

Edelyne

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	I
PERNYATAAN MAHASISWA.....	II
KATA PENGANTAR.....	III
DAFTAR ISI	V
DAFTAR TABEL.....	VII
DAFTAR GAMBAR	X
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Tujuan Penelitian	4
1.2.1 Tujuan Formal	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	4
1.3 Usulan Produk	5
1.4 Tinjauan Produk.....	7
1.4.1 Jenis Produk.....	7
1.5 Usulan resep	15
1.6 Perumusan Harga Jual.....	25
1.7 Daftar Nilai Nutrisi	37
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	48
2.1 Perencanaan latihan food production	48
2.1.1 Working Plan.....	48
2.1.2 Time Table	53
2.1.3 Daftar kebutuhan bahan	54
2.1.4 Purchasing list.....	57
2.1.5 Kebutuhan alat	61
2.1.6 Menu makanan yang disiapkan dirumah.....	63
2.1.7 Menu makanan yang akan diselesaikan di ruang sidng	64
2.1.8 Matriks perencanaan kegiatan pembuatan produk makanan.....	65
2.2 Pelaksanaan Pelatihan Presentasi produk.....	66

2.2.1	Dokumentasi Pelatihan.....	66
2.3	Kendala dan hambatan	75
BAB III.....		76
Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk		76
3.1	Persiapan/ <i>Mise en place</i>	76
3.2	Evaluasi / Hasil Masukan dari Para penguji.....	81
BAB IV.....		82
KESIMPULAN DAN SARAN		82
4.1	Kesimpulan.....	82
4.2	Saran.....	83

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Nasi Jaha	16
Tabel 2. Tinotuan	17
Tabel 3. Tinorangsak.....	18
Tabel 4. Papare	19
Tabel 5. Ayam Masak Paniki	20
Tabel 6. Ganemo	21
Tabel 7. Kue Lampu.....	23
Tabel 8. Es Brenebon	24
Tabel 9. Dish Costing dan Recipe Costing Nasi Jaha.....	26
Tabel 10. Dish Costing dan Recipe Costing Tinotuan.....	27
Tabel 11. Dish Costing dan Recipe Costing Tinorangsak	28
Tabel 12. Dish Costing dan Recipe Costing Papare	30
Tabel 13. Dish Costing dan Recipe Costing Ayam Masak Paniki	31
Tabel 14. Dish Costing dan Recipe Costing Sayur Ganemo	32
Tabel 15. Dish Costing dan Recipe Costing Kue Lampu	34
Tabel 16. Dish Costing dan Recipe Costing Es Brenebon	35
Tabel 17. Selling Price Ritjstaffel.....	36
Tabel 18. Kandungan Nutrisi Nasi Jaha.....	37
Tabel 19. Kandungan Nutrisi Tinotuan.....	39
Tabel 20. Kandungan Gizi Tinorangsak	40
Tabel 21. Kandungan Gizi Papare	42
Tabel 22. Kandungan Gizi Ayam Masak Paniki	43

Tabel 23. Kandungan Gizi Sayur Ganemo	44
Tabel 24. Kandungan Gizi Kue Lampu	46
Tabel 25. Kandungan Gizi Es Brenebon	47
Tabel 26. Nasi Jaha	49
Tabel 27. Tinotuan	49
Tabel 28. Tinorangsak.....	50
Tabel 29. Papare.....	50
Tabel 30. Ayam Masak Paniki.....	51
Tabel 31. Sayur Ganemo	51
Tabel 32. Kue Lampu.....	52
Tabel 33. Es Brenebon	52
Tabel 34. Time Table	53
Tabel 35. Daftar Kebutuhan Barang	55
Tabel 36. Purchasing List	57
Tabel 37. Tabel Kebutuhan Utensils.....	61
Tabel 38. MENU MAKANAN YANG DIBUAT DIRUMAH.....	63
Tabel 39. MAKANAN YANG AKAN DIBUAT DI RUANG SIDANG	64
Tabel 40. MATRIKS PERENCANAAN KEGIATAN MAKANAN	65
Tabel 41. NASI JAHA	66
Tabel 42. TINOTUAN	68
Tabel 43. TINORANGSAK	69
Tabel 44. PAPARE	70
Tabel 45. AYAM MASAK PANIKI	71

Tabel 46. SAYUR GANEMO	72
Tabel 47. KUE LAMPU.....	73
Tabel 48. ES BRENEBON.....	74

DAFTAR GAMBAR

gambar 1 nasi jaha	8
gambar 2 Tinotuan	9
gambar 3 Tinorangsak.....	10
gambar 4 Papare	11
gambar 6 Sayur Ganemo	12
gambar 7 Kue Lampu.....	13
gambar 8 Es Brenebon	14

LEMBAR PENGESAHAN

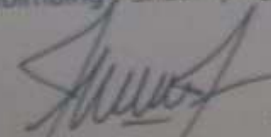
SAJIAN KULINER KOTA JAMBI PROVINSI JAMBI

NAMA : Edelyne
NIM : 201923498
Jurusan : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

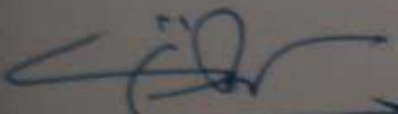
Pembimbing Utama,


Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP. 19660606 199303 2 001


Pembimbing Pendamping,


Irfansyah, SE., MM.
NIP. 3807018201

Penguji I,


Atang Sabur Safari, Dr., M.Sc.
NIP. 19600105 199203 1 001

Penguji II,


Dadang Suratman, SST.Par., MM.
NIP. 19711210 200212 1 008


Bandung, 25 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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