

**KERAGAMAN KULINER MAUMERE
NUSA TENGGARA TIMUR**

TUGAS AKHIR

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



**Oleh:
STEVEN HENDRA WIJAYA
N I M: 201722115**

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

**JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
KERAGAMAN KULINER MAUMERE NUSA TENGGARA TIMUR**

NAMA : Steven Hendra Wijaya
NIM : 201722115
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd
NIP. 19630302 199503 1 001

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

Bandung, 26 Agustus 2020

Mengetahui,

**Kabag. Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan**

Menyetujui,

**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata
Bandung**



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

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Steven Hendra Wijaya

Tempat/Tanggal Lahir : Bandung / 06 Desember 1998

NIM : 201722115

Program Studi : Manajemen Tata Boga

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

**“KERAGAMAN KULINER MAUMERE NUSA TENGGARA
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 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, 26 Agustus 2020

Yang membuat pernyataan,



Steven Hendra Wijaya

NIM 201722115

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan karunia-Nya, penulis telah diberikan anugerah, ketekunan, dan dalam kuasa-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “**KERAGAMAN KULINER MAUMERE NUSA TENGGARA TIMUR**” dengan lancar.

Penyusunan Tugas Akhir ini dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan Ujian Akhir Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Selama penulisan Tugas Akhir ini, penulis menerima banyak dukungan dan bantuan dari beberapa pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, 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. 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 Ketua Jurusan Perhotelan

4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd., selaku Dosen Pembimbing I, yang telah saran dan dukungan maupun ilmu dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, S.E., M.M. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan banyak arahan kepada penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Orangtua dan kakak-kakak penulis atas dukungan dan bantuan yang telah diberikan, selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Daniel Djawiria, Kevin Wiradinata, Herza Djajasmita, Anderson Surya Saswita, dan Ryu Vincent Winarto, selaku teman-teman dekat karena telah berjuang bersama penulis untuk menyelesaikan kuliah sampai akhir dan dalam proses penyusunan Tugas Akhir.
10. Teman-teman satu kelas, MTB 6A “Arcobaleno” karena telah banyak membantu dalam proses perkuliahan bersama sampai akhir.
11. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu per satu, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih adanya kekurangan sehingga jauh dari sempurna maupun dari isi dan penyusunan kata. Oleh karena itu, penulis menerima saran dan kritik yang bersifat membangun untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini.

Di akhir kata, penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat memberi pengetahuan bagi para pembaca dan juga penulis. Terima kasih.

Bandung, 12 April 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Presentasi Masakan	4
1.2.1 Tujuan Formal	4
1.2.2 Tujuan Operasional	4
1.3 Usulan Masakan	5
1.3.1 Penjelasan Masakan Berdasarkan History & Filosofi	5
1.4 Tinjauan Masakan	7
1.4.1 Tema Masakan	9
1.4.2 Jenis Masakan	9
1.4.3 Usulan Resep	20
1.4.4 Resep Costing & Dish Costing	27
1.4.5 Pelurusan Harga Jual	38

1.4.6.	Daftar Nilai Nutrisi	39
1.5.	Lokasi dan Jadwal Penelitian Presentasi Produk	47
1.5.1.	Lokasi dan Waktu Latihan Presentasi	47
1.5.2.	Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi.....	47
BAB II	48
2.1.	Perencanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	48
2.1.1	Working Plan	48
2.1.2.	Time Table	52
2.1.3.	Daftar Kebutuhan Bahan dan Perbelanjaan	53
2.1.4.	Purchasing List	55
2.1.5.	Kebutuhan Alat.....	57
2.1.6.	Menu Masakan yang akan Disiapkan di Rumah	58
2.1.7.	Menu Masakan yang akan Dibuat di Ruang Ujian Sidang	58
2.1.8.	Matrix Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk Masakan.....	59
2.2.	Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	61
2.3	Kendala Selama Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	73
BAB III	74
3.1	Persiapan / Mise en Place	74
3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	75
3.2.1	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Lawar Ayam	75

3.2.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Ohu Ai Pungan	75
3.2.3	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Mage Wair	76
3.2.4	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Se'i Daging	76
3.2.5	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Rumpu Rampe	76
3.2.6	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Sambal Lu'at	76
3.2.7	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Sambal Belimbing	77
3.2.8	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Jawada	77
3.3	Evaluasi/Hasil Masukan Tim Penguji	81
BAB IV	82
4.1	Simpulan	82
4.2	Rekomendasi	82
DAFTAR PUSTAKA	84

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 Usulan Resep Lawar Ayam	20
TABEL 1. 2 Usulan Resep Ohu Ai Pungan	21
TABEL 1. 3 Usulan Resep Mage Wair	21
TABEL 1. 4 Usulan Resep Se'i Daging	22
TABEL 1. 5 Usulan Resep Rumpu Rampe	23
TABEL 1. 6 Usulan Resep Sambal Lu'at.....	24
TABEL 1. 7 Usulan Resep Sambal Belimbing	25
TABEL 1. 8 Usulan Resep Nasi Putih.....	26
TABEL 1. 9 Usulan Resep Jawada	26
TABEL 1. 10 Resep <i>Costing</i> Lawar Ayam.....	28
TABEL 1. 11 Resep <i>Costing</i> Ohu Ai Pungan.....	29
TABEL 1. 12 Resep <i>Costing</i> Mage Wair.....	30
TABEL 1. 13 Resep <i>Costing</i> Se'i Daging.....	31
TABEL 1. 14 Resep <i>Costing</i> Rumpu Rampe	33
TABEL 1. 15 Resep <i>Costing</i> Sambal Lu'at.....	34
TABEL 1. 16 Resep <i>Costing</i> Sambal Belimbing	35
TABEL 1. 17 Resep <i>Costing</i> Nasi Putih	36
TABEL 1. 18 Resep <i>Costing</i> Jawada.....	37
TABEL 1. 19 Perhitungan Biaya Per Set Menu	37
TABEL 1. 20 Perhitungan Harga Jual	39
TABEL 1. 21 Perhitungan Nilai Gizi Lawar Ayam.....	40
TABEL 1. 22 Perhitungan Nilai Gizi Ohu Ai Pungan.....	41

TABEL 1. 23 Perhitungan Nilai Gizi Mage Wair.....	42
TABEL 1. 24 Perhitungan Nilai Gizi Se'i Daging	43
TABEL 1. 25 Perhitungan Nilai Gizi Rumpu Rampe	43
TABEL 1. 26 Perhitungan Nilai Gizi Sambal Lu'at.....	44
TABEL 1. 27 Perhitungan Nilai Gizi Sambal Belimbing	45
TABEL 1. 28 Perhitungan Nilai Gizi Nasi Putih	46
TABEL 1. 29 Perhitungan Nilai Gizi Jawada.....	47
TABEL 2. 1 <i>Working Plan</i> Lawar Ayam.....	49
TABEL 2. 2 <i>Working Plan</i> Ohu Ai Pungan	49
TABEL 2. 3 <i>Working Plan</i> Mage Wair	49
TABEL 2. 4 <i>Working Plan</i> Se'i Daging	50
TABEL 2. 5 <i>Working Plan</i> Rumpu Rampe.....	50
TABEL 2. 6 <i>Working Plan</i> Sambal Lu'at.....	50
TABEL 2. 7 <i>Working Plan</i> Sambal Belimbing.....	51
TABEL 2. 8 <i>Working Plan</i> Nasi Putih.....	51
TABEL 2. 9 <i>Working Plan</i> Jawada	51
TABEL 2. 10 <i>Time Table</i> Pelaksanaan Sidang	52
TABEL 2. 11 Daftar Kebutuhan Bahan	53
TABEL 2. 12 Daftar Purchasing	55
TABEL 2. 13 Daftar Kebutuhan Alat.....	57
TABEL 2. 14 Persiapan Masakan Di Rumah.....	58
TABEL 2. 15 Penyelesaian Masakan Di Ruang Sidang	59

TABEL 2. 16 Matrix Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk Masakan	60
TABEL 2. 17 Trial Lawar Ayam	61
TABEL 2. 18 Trial Ohu Ai Pungan	63
TABEL 2. 19 Trial Mage Wair	64
TABEL 2. 20 Trial Se'i Daging	65
TABEL 2. 21 Trial Rumpu Rampe	67
TABEL 2. 22 Trial Sambal Lu'at.....	69
TABEL 2. 23 Trial Sambal Belimbing.....	70
TABEL 2. 24 Trial Jawada.....	71
TABEL 3. 1 Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk.....	77
TABEL 3. 2 Dokumentasi Hasil Dan Penyajian.....	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Lawar Ayam.....	10
Gambar 2 Ohu Ai Pungan.....	11
Gambar 3 Mage Wair.....	13
Gambar 4 Se'i Daging	14
Gambar 5 Rumpu Rampe	15
Gambar 6 Sambal Lu'at.....	16
Gambar 7 Sambal Belimbing	17
Gambar 8 Nasi Putih	18
Gambar 9 Jawada.....	19

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. (2008). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Cendana News. (2016, Maret 19). *Ohu Ai Pungan Hidangan lokal Gaplek Tana Ai*. Retrieved from cendananeews.com: <https://www.cendananeews.com/2016/03/ohu-ai-prungan-hidangan-lokal-gaplek-tana-ai.html>
- Gunadi, S. (2018, Maret 15). *Kompasiana Beyond Blogging*. Retrieved from kompasiana.com: <https://www.kompasiana.com/sutiono/5aaa048a5e13737e16739d12/maumere-dari-wisata-alam-religi-hingga-kuliner?page=all>
- Harumnamanya. (2012, Juni 8). *Rijsttafel - Budaya Menikmati Makanan Indonesia*. Retrieved from blogspot.com: <http://harumnamanya.blogspot.com/2012/06/rijsttafel-budaya-menikmati-makanan.html>
- Indogastronomi. (2016, Maret 15). *Pengertian dan Jenis Menu*. Retrieved from indogastronomi.wordpress.com: <https://indogastronomi.wordpress.com/2016/03/15/pengertian-dan-jenis-menu/>
- Indonesia Kaya. (n.d.). *Indonesia Kaya Eksplorasi Budaya di Zamrud Khatulistiwa*. Retrieved from indonesiakaya.com: <https://www.indonesiakaya.com/jelajah-indonesia/detail/napak-tilas-jejak-bung-karno-saat-diasingkan-di-ende>
- Kleinmann, C. J. (2010). Time Management Problems and Discounted Utility. *The Journal of Psychology*, 321-334.
- Masak Serba Ayam. (2017, Oktober 19). *Resep Membuat Ayam Lawar Khas NTT*. Retrieved from masakserbaayam.blogspot.com: <https://masakserbaayam.blogspot.com/2017/10/resep-membuat-ayam-lawar-khas-ntt.html>
- Piknik Today. (n.d.). *Makanan Khas Maumere*. Retrieved from pikniktoday.com: <https://www.pikniktoday.com/2019/09/makanan-khas-maumere.html>
- Purwanti, S. (2017, Februari 24). *Resep Sambal Luat Khas NTT Pedasnya Mantap*. Retrieved from merahputih.com: <https://merahputih.com/post/read/resep-sambal-luat-khas-ntt-pedasnya-mantap>
- Riyani, U. E. (2017, Juli 16). *Pedasnya Sambal Belimbing Khas NTT Bikin Keringat Mengucur*. Retrieved from lifestyle.okezone.com:

<https://lifestyle.okezone.com/read/2017/07/15/298/1737014/pedasnya-sambal-belimbing-khas-ntt-bikin-keringat-mengucur>

Rosary, E. D. (2020, Januari 18). *Mengenal Filu, Kue Adat Etnis Lio Di NTT*. Retrieved from cendananews.com: <https://www.cendananews.com/2020/01/mengenal-filu-kue-adat-etnis-lio-di-ntt.html>

Rustiadi, E. (2008). *Perencanaan Dan Pengembangan Kinerja*. Jakarta: Crestpent Pres dan Yayasan Pustaka Obor Indonesia .

Statistika, Badan Pusat. (2016, Juli 19). *Badan Pusat Statistika Kabupaten Sikka*. Retrieved from sikkakab.ps.go.id: <https://sikkakab.bps.go.id/statictable/2016/04/22/19/luas-wilayah-menurut-kecamatan-di-kabupaten-sikka-2015.html>

Sy, Z. (2018, September 1). *Mage Wair, Kuliner Paling Segar dari Flores*. Retrieved from merahputih.com: <https://merahputih.com/post/read/mage-wair-kuliner-paling-segar-dari-flores>

Sy, Z. (2018, Oktober 17). *Sayur Rumpu Rampe, Pahit Sedap Dari Sumba*. Retrieved from merahputih.com: <https://merahputih.com/post/read/sayur-rumpu-rampe-pahit-sedap-dari-sumba>

Wandiko. (2011, Oktober 26). *Cara Menghitung Nilai Gizi Pada Makanan*. Retrieved from blogspot.com: <http://wandiko.blogspot.com/2011/10/cara-menghitung-nilai-gizi-pada-makanan.html>

BIODATA PENULIS

A. DATA PRIBADI

Nama : Steven Hendra Wijaya

Tanggal Lahir : 06 Desember 1998

Tempat Lahir : Bandung

Agama : Kristen

Alamat Rumah : Jalan Nanjung no.138b, Utama, Cimahi Selatan, Cimahi

Email : stevenhendra74@gmail.com

B. DATA ORANGTUA

Nama Ayah : Teddy Hendra

Pekerjaan Orangtua : Wiraswasta

Nama Ibu : Suciwati

Pekerjaan Orangtua : Ibu Rumah Tangga

Alamat Rumah : Jalan Nanjung no.138b, Utama, Cimahi Selatan, Cimahi

C. RIWAYAT PENDIDIKAN

<u>Nama Sekolah</u>	<u>Tempat</u>	<u>Tahun</u>	<u>Keterangan</u>
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung	Bandung	2017 – Sekarang	
SMAK 1 BPK PENABUR BANDUNG	Bandung	2014 - 2017	Lulus
SMPK 1 BPK PENABUR BANDUNG	Bandung	2011 - 2014	Lulus
SDK 1 BPK PENABUR BANDUNG	Bandung	2005 - 2011	Lulus

D. PENGALAMAN KERJA

Nama Perusahaan	Tempat	Jabatan	Tahun	Keterangan
Locavore	Bali	Trainee	2016	Praktek Kerja Nyata