

MENU *RIJSTAFFEL* JAILOLO SEBAGAI MENU BISNIS UNGGULAN

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam
menempuh Tugas Akhir Program Diploma III
Manajemen Tata Boga**



AMALIA MAULIDINA

201621553

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TIN

LEMBAR PENGESAHAN

MENU *RIJSTAFFEL* JAILOLO SEBAGAI MENU BISNIS UNGGULAN

NAMA : AMALIA MAULIDINA
NIM : 201621553
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing I,


Drs. Rohyan Sosiadi., M.Pd.
NIP. 19600715 199703 1 001

Pembimbing II,


Drs. Dody Djufrani, MM.
NIP. 19520323 198402 1 001

Bandung, 11 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.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

SURAT PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Amalia Maulidina
Tempat/Tanggal Lahir : Pontianak, 2 Juli 1998
NIM : 201621553
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **MENU RIJSTAFFEL JAILOLO SEBAGAI MENU BISNIS UNGGULAN** 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 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 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, 17 Februari 2020

Yang membuat pernyataan



AMALIA MAULIDINA

NIM 201621553

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “**MENU *RIJSTAFFEL* JAILOLO SEBAGAI MENU BISNIS UNGGULAN**”

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

Banyak hambatan dan kendala yang penulis alami dalam penyusunan Tugas Akhir ini, namun banyaknya pihak yang membantu baik dalam hal moral, spiritual, 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, yang memberikan kesempatan untuk menggunakan fasilitas perpustakaan, penggunaan internet di dalam kampus.
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 Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang juga memberikan kesempatan untuk menggunakan fasilitas dikampus terutama pada jurusan hospitality di kampus.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga..
5. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Bapak Drs. Doddy Djufрани, MM. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan waktu, saran dan ilmunya dalam dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Chef Ragil Imam Wibowo selaku owner Nusa Indonesian Gastronomy atas saran yang telah diberikan.
9. Orangtua dan kakak penulis yang telah membesarkan, mendidik, mendukung, membantu serta mendoakan penulis.
10. Teman-teman Manajemen Tata Boga angkatan 2016.

11. 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, Februari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	HALAMAN
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 TUJUAN	4
1.3 USULAN PRODUK.....	5
1.4 TINJAUAN PRODUK.....	9
1.4.1 TEMA.....	9
1.4.2 USULAN RESEP.....	10
1.4.3 <i>PURCHASING LIST</i>	20
1.4.4 <i>RECIPE COSTING</i> DAN <i>DISH COSTING</i>	22
1.4.5 <i>SELLING PRICE</i>	27
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN ORESENTASI PRODUK	33
2.1 PERENCANAAN LATIHAN <i>FOOD PRESENTATION</i>	33
2.1.1 MATRIKS PERENCANAAN KEGIATAN PRODUK	33
2.1.2 <i>TIME TABLE</i>	37
2.1.3 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT	38
2.1.4 DAFTAR KEBUTUHAN PANGAN.....	38
2.2 PELAKSANAAN PRESENTASI MAKANAN	39
2.3 KENDALA DAN HAMBATAN	45
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	47
3.1 PELAKSANAAN KEGIATAN PERSIAPAN.....	47
3.2 PELAKSANAAN KEGIATA PRESENTASI PRODUK.....	47

3.3 EVALUSASI DARI TIM PENGUJI.....	52
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
4.1 KESIMPULAN.....	53
4.2 SARAN.....	53
DAFTAR PUSTAKA.....	55
BIODATA PENULIS.....	56

DAFTAR TABEL

HALAMAN

TABEL 1 USULAN RESEP GOHU TUNA	10
TABEL 2 USULAN RESEP <i>DABULAOLA</i>	11
TABEL 3 USULAN RESEP GORU BELANGA.....	13
TABEL 4 USULAN RESEP NASI PUTIH	14
TABEL 5 USULAN RESEP PISANG MULU BEBE	15
TABEL 6 USULAN RESEP BAGEA KENARI	17
TABEL 7 USULAN RESEP BOKO-BOKO	18
TABEL 8 USULAN RESEP BUNGA TELANG	19
TABEL 9 <i>PURCHASING LIST</i>	21
TABEL 10 <i>RECIPE COSTING</i> GOHU TUNA	21
TABEL 11 <i>RECIPE COSTING</i> DABULAOLA.....	23
TABEL 12 <i>RECIPE COSTING</i> GORU BALANGA	23
TABEL 13 <i>RECIPE COSTING</i> NASI PUTIH.....	24
TABEL 14 <i>RECIPE COSTING</i> PISANG MULU BEBE	24
TABEL 15 <i>RECIPE COSTING</i> SAMBAL DABU-DABU	25
TABEL 16 <i>RECIPE COSTING</i> BAGEA KENARI	25
TABEL 17 <i>RECIPE COSTING</i> BOKO-BOKO	26
TABEL 18 <i>RECIPE COSTING</i> ES BUNGA TELANG	26
TABEL 19 <i>SELLING PRICE</i>	27
TABEL 20 KANDUNGAN GIZI GOHU TUNA.....	28
TABEL 21 KANDUNGAN GIZI DABULAOLA.....	28
TABEL 22 KANDUNGAN GIZI GORU BELANGA	29
TABEL 23 KANDUNGAN GIZI NASI PUTIH	30
TABEL 24 KANDUNGAN GIZI PISANG MULU BEBE.....	30
TABEL 25 KANDUNGAN GIZI SAMBAL DABU-DABU	30
TABEL 26 KANDUNGAN GIZI BAGEA KENARI.....	31

TABEL 27 KANDUNGAN GIZI BOKO-BOKO	31
TABEL 28 KANDUNGAN GIZI ES BUNGA TELANG	32
TABEL 29 MATRIKS PERENCANAAN KEGIATAN (KESELURUHAN)	34
TABEL 30 MATRIKS PERENCANAAN KEGIATAN (DIRUMAH)	35
TABEL 31 MATRIKS PERENCANAAN KEGIATAN (DIKAMPUS).....	36
TABEL 32 TIME TABLE(H-1).....	37
TABEL 33 TIME TABLE(KETIKA SIDANG).....	37
TABEL 34 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT.....	38
TABEL 35 DAFTAR KEBUTUHAN PANGAN.....	38
TABEL 36 PEMBUATAN GOHU TUNA	40
TABEL 37 PEMBUATAN DABULAOLA	41
TABEL 38 PEMBUATAN GORU BELANGA.....	42
TABEL 39 PEMBUATAN NASI PUTIH.....	43
TABEL 40 PEMBUATAN PISANG MULU BEBE	44
TABEL 41 PEMBUATAN ES BUNGA TELANG.....	45
TABEL 42 DOKUMENTASI KEGIATAN PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	48

DAFTAR GAMBAR

	HALAMAN
GAMBAR 1 GOHU TUNA.....	11
GAMBAR 2 DABULAOLA.....	12
GAMBAR 3 GORU BELANGA	14
GAMBAR 4 NASI PUTIH	15
GAMBAR 5 PISANG MULU BEBE.....	16
GAMBAR 6 BAGEA KENARI.....	18
GAMBAR 7 BOKO-BOKO	19
GAMBAR 8 ES BUNGA TELANG	20
GAMBAR 9 PROSES PENILAIAN TIM PENGUJI.....	52

DAFTAR PUSTAKA

- Adhaagary. (2018, february 18). *Es Bunga Telang - Jailolo - Maluku Utara*. Retrieved from perpustakaan digital budaya indonesia: <https://budaya-indonesia.org/Es-Bunga-Telang-Jailolo-Maluku-Utara>
- Afrilia, D. (2015, Agustus 15). *Mengenal Budaya Makanan ala Rijsttafel*. Retrieved from Beritagar: <https://beritagar.id/index.php/artikel/piknik/mengenal-budaya-makan-ala-rijsttafel>
- Andri77. (2017, december 6). *goru balanga*. Retrieved from perpustakaan digital indonesia. Retrieved from <https://budaya-indonesia.org/Goru-Balanga-1>
- Anggraeni, P. (2016). MENU POPULER HINDIA BELANDA (1901-1942): KAJIAN PENGARUH BUDAYA EROPA TERHADAP KULINER INDONESIA.
- Imam, R. (2018). *Jailolo Kitchen*. Jakarta.
- Jumatin, n. (2014, july 6). *cookpad.com/id*. Retrieved march 19, 2015, from kue bagea kenari: <https://cookpad.com/id/resep/2511327-kue-bagea-kenari-kue-sagu>
- Kuliner Indonesia - Situs Budaya Indonesia*. (2019, February 20). Retrieved from Indonesia Kaya: <https://www.indonesiakaya.com/jelajah-indonesia/kuliner>
- Meliana, e. (2013). PENYAJIAN RISJSTAFFEL DI HOTEL DES INDES DAN HOTEL SAVOY HOMANN PADA AWAL ABAD 20. 3 .
- Prasetya, R. (n.d.). *Lektur.ID*. Retrieved from Arti Kuliner menurut KBBI: <https://lektur.id/arti-kuliner/>
- TEMPO, T. B. (2015). *Antropologi Kuliner Nusantara*. Gramedia.
- Wardhana, D. (2016). indonesia culinary center. *Jurnal tingkat sarjana bidang seni rupa dan desain*.