

**MEMPERKENALKAN SAJIAN KULINER KHAS
KABUPATEN DOMPU PROVINSI NUSA TENGGARA BARAT**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

NABILAH NURRAHMAH

Nomor Induk : 201621543

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2019

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

MEMPERKENALKAN SAJIAN KULINER KHAS KABUPATEN DOMPU PROVINSI NUSA TENGGARA BARAT

NAMA : NABILAH NURRAHMAH
NIM : 201621543
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par
NIP. 19760420 200605 2 002



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

Bandung, 13 Februari 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan

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 : Nabilah Nurrahmah
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 08 Mei 1998
NIM : 201621543
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“Memperkenalkan Sajian Kuliner khas Kabupaten Dompu Provinsi Nusa Tenggara Barat” 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, 18 Februari 2020

Yang membuat pernyataan,


Nabilah Nurrahmah
NIM 201621543

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, shalawat serta salam penulis panjatkan kepada Nabi besar Nabi Muhammad SAW, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“MEMPERKENALKAN SAJIAN KULINER KHAS KABUPATEN DOMPU PROVINSI NUSA TENGGARA BARAT”**

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 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. 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. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Bapak Drs. Doddy Djufrani, 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. Bapak Jo selaku anggota dari Perkumpulan Suku Dompus Jakarta dan sekaligus menjadi narasumber yang akurat dan terpercaya.
9. Orangtua dan kakak penulis yang telah membesarkan, mendidik, mendukung, membantu serta mendoakan penulis.
10. Teman-teman Manajemen Tata Boga angkatan 2016 khususnya Program kelas BLT .
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, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	4
1.3 Usulan Produk Makanan.....	5
1.4 Tinjauan Masakan.....	7
1.4.1 Tema Masakan.....	7
1.4.2 Jenis Produk.....	7
1.4.3 Usulan Resep.....	13
1.4.4 Perumusan Harga Jual.....	26
1.4.5 Daftar Nilai Nutrisi.....	33
BAB II	41
PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	41
2.1 Perencanaan Latihan <i>Food Presentation</i>	41
2.1.1 <i>Working Plan</i>	42
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	46
2.1.3 <i>Time Table</i>	48
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat Dapur	49
2.1.5 <i>Purchasing List</i>	50
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan.....	51
2.3 Kendala dan Hambatan.....	59
BAB III.....	60
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	60
3.1 Proses Kegiatan Persiapan Presentasi Produk.....	60
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	62
3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk.....	67

BAB IV.....	68
KESIMPULAN DAN SARAN.....	68
4.1 Kesimpulan.....	68
4.2 Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA.....	71

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 <i>Standard Recipe</i> Nasi Putih	13
TABEL 1.2 <i>Standard Recipe</i> Uta Palumara Londe	14
TABEL 1.3 <i>Standard Recipe</i> Uta Londe Puru.....	16
TABEL 1.4 <i>Standard Recipe</i> Doco Fo'o	16
TABEL 1.5 <i>Standard Recipe</i> Uta Poco Karamba.....	18
TABEL 1.6 <i>Standard Recipe</i> Uta Maju Puru	20
TABEL 1.7 <i>Standard Recipe</i> Uta Mbeca Ro'o Parongge	21
TABEL 1.8 <i>Standard Recipe</i> Mangge Mada.....	22
TABEL 1.9 <i>Standard Recipe</i> Bingka Dolu.....	24
TABEL 1.10 <i>Standard Recipe</i> Susu Kuda Liar	25
TABEL 1.11 <i>Recipe Costing</i> Nasi Putih.....	27
TABEL 1.12 <i>Recipe Costing</i> Uta Palumara Londe	27
TABEL 1.13 <i>Recipe Costing</i> Doco Fo'o	28
TABEL 1.14 <i>Recipe Costing</i> Uta Puru Londe.....	28
TABEL 1.15 <i>Recipe Costing</i> Uta Poco Karamba	29
TABEL 1.16 <i>Recipe Costing</i> Uta Maju Puru.....	30
TABEL 1.17 <i>Recipe Costing</i> Uta Mbeca Ro'o Parongge.....	30
TABEL 1.18 <i>Recipe Costing</i> Mangge Mada	31
TABEL 1.19 <i>Recipe Costing</i> Bingka Dolu.....	31
TABEL 1.20 <i>Recipe Costing</i> Susu Kuda Liar	32
TABEL 1.21 Perhitungan <i>Selling Price</i>	33
TABEL 1.22 Kandungan Uta Palumara Londe	34
TABEL 1.23 Kandungan Gizi Nasi Putih.....	35
TABEL 1.24 Kandungan Gizi Uta Londe Puru Doco Fo'o.....	35
TABEL 1.25 Kandungan Gizi Uta Poco Karamba	36
TABEL 1.26 Kandungan Gizi Maju Puru	36
TABEL 1.27 Kandungan Uta Mbeca Ro'o Parongge.....	37
TABEL 1.28 Kandungan Gizi Mangge Mada	37
TABEL 1.29 Kandungan Bingka Dolu.....	38

TABEL 1.30 Kandungan Gizi Susu Kuda Liar	38
TABEL 1.31 Kandungan Kalori	39
TABEL 2.1 <i>Working Plan</i> Nasi Putih.....	42
TABEL 2.2 <i>Working Plan</i> Uta Palumara Londe	42
TABEL 2.3 <i>Working Plan</i> Uta Londe Puru Doco Fo'o.....	42
TABEL 2.4 <i>Working Plan</i> Uta Poco Karamba.....	43
TABEL 2.5 <i>Working Plan</i> Uta Maju Puru.....	43
TABEL 2.6 <i>Working Plan</i> Uta Mbeca Ro'o Parongge.....	44
TABEL 2.7 <i>Working Plan</i> Mangge Mada	44
TABEL 2.8 <i>Working Plan</i> Bingka Dolu.....	45
TABEL 2.9 <i>Working Plan</i> Susu Kuda Liar	45
TABEL 2.10 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	47
TABEL 2.11 <i>Time Table</i> Sebelum Sidang (H-1).....	48
TABEL 2.12 <i>Time Table</i> Saat Sidang.....	49
TABEL 2.13 Daftar Kebutuhan Alat Dapur	49
TABEL 2.14 <i>Purchasing List</i>	50
TABEL 2.15 Pembuatan Nasi Putih	52
TABEL 2.16 Pembuatan Uta Palumara Londe.....	53
TABEL 2.17 Pembuatan Uta Londe Puru	55
TABEL 2.18 Pembuatan Doco Fo'o.....	56
TABEL 2.19 Pembuatan Uta Poco Karamba	57
TABEL 2.20 Pembuatan Mangge Mada.....	58
TABEL 3.1 Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Sidang	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Nasi Putih	8
Gambar 2 Uta Palumara Londe.....	8
Gambar 3 Uta Londe Puru Doco Fo'o	9
Gambar 4 Uta Poco Karamba.....	10
Gambar 5 Uta Maju Puru	10
Gambar 6 Uta Mbeca Ro'o Parongge	11
Gambar 7 Mangge Mada.....	12

DAFTAR PUSTAKA

- 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>
- Ahmad, I. (2019). *Ka Atas-Ka Bawah deng Ka Lao-Ka Dara*. Retrieved from Kompasiana: <https://www.kompasiana.com/irfanahmad.com/54f7ff65a33311f1608b47c/c/ka-ataska-bawah-deng-ka-laoka-dara-pada-masyarakat-dompu>
- Doco Fo'o(condiment)*. (2014, April 3). Retrieved from Wikipedia: [https://en.wikipedia.org/wiki/Doco_Fo'o_\(condiment\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Doco_Fo'o_(condiment))
- Depdikbud. (2014, Juli 1). *Suku Dompu Nusa Tenggara Barat*. Retrieved from Wacana Nusantara: <http://www.wacana.co/2014/07/suku-ternate/>
- Farhan, A. (2019, February 26). *Susu Kuda Liar, Minuman Hangat*. Retrieved from Detik Travel: <https://travel.detik.com/domestic-destination/d-3263806/air-susu-kuda-liar-minuman-hangat-dan-segar-dari-dompu>
- Filosofi Makanan Khas Dompu*. (2019, February 28). Retrieved from Futuristico Tony: <http://futuristico.tony.blogspot.com/2013/05/filosofi-makanan-Dompu-NTb.html>
- Gardjito, M., & Dewi, S. (2017). *Kuliner Indonesia*. Gadjah Mada University Press.
- Kenikmatan Makanan Khas Dompu*. (2019, February 20). Retrieved from Indonesia Kaya: <https://www.indonesiakaya.com/jelajah-indonesia/detail/kenikmatan-makanan-khas-dompu>
- Kabupaten Dompu*. (2017). Retrieved from Wikipedia: https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Dompu
- Kabupaten Dompu Dalam Angka 2017*. (2019, February 15). Retrieved from Badan Pusat Statistik Kabupaten Dompu
- Kuliner Indonesia - Situs Budaya Indonesia*. (2019, February 20). Retrieved from Indonesia Kaya: <https://www.indonesiakaya.com/jelajah-indonesia/kuliner>
- Kumpulan Makanan Tradisional Khas Dompu*. (2019, February 19). Retrieved from Kumpulan Makanan Khas Dompu: <https://kumpulanmakanantradisionalkhasdompu.wordpress.com/2016/12/14/post-ke-5/>
- Naven, R. (n.d.). *Standard Recipe*. Retrieved from Scribd: <https://www.scribd.com/doc/12913547/Standard-Recipe>