

CITA RASA MASAKAN PESISIR BARAT, LAMPUNG BARAT

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh:

PALOMA VANIA ISRA ALHUSNA

Nomor Induk: 201621566

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2019**

LEMBAR PENGESAHAN

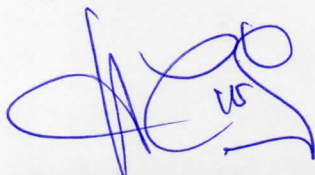
JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

CITA RASA MASAKAN PESISIR BARAT, LAMPUNG BARAT

NAMA : PALOMA VANIA ISRA ALHUSNA
NIM : 201621566
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, 12 Februari 2020

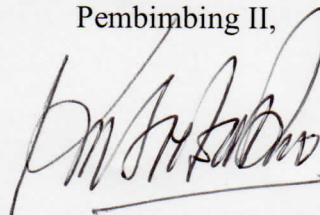
Pembimbing I,



Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP. 19660606 199303 2001

Bandung, 12 Februari 2020

Pembimbing II,



Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP. 19731017 200605 1001

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.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Paloma Vania Isra Al Husna
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang, 09 Juni 1996
NIM : 201621566
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: ***Citarasa Masakan Pesisir Barat, Lampung 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, 26 Desember 2019

Yang membuat pernyataan,



Paloma Vania Isra Al Husna

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat ALLAH SWT yang telah melimpahkan rahmat dan kasih-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“CITA RASA MASAKAN PESISIR BARAT, LAMPUNG BARAT”**

Tujuan dan kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak dapat terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Iskandar Zulkarnaen dan Mery Suryani selaku orang tua dari penulis.
2. Bapak Faisal, MM.Par.,CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
3. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par selaku Ketua Program Studi Jurusan Manajemen Tata Boga.
5. Ibu Nur Komariah, S.Sos.,MM selaku Pembimbing I yang telah membimbing dan banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM selaku Pembimbing II yang telah berkenan meluangkan waktu serta saran dalam membantu penulis hingga selesai Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen dan Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Tadashi Inose selaku Executive chef Saripan Pacific Jakarta .

9. Papa Yonas Maliki selaku Manager Duck down bar, Papski Panda selaku chef Courtyard Marriot Seminyak Bali yang selalu memberi semangat dan motivasi.

Chef Ryan selaku Executive chef Kitchenette yang selalu menjadi pendengar yang baik

10. Terimakasih kepada Faris Faruqi Lintang Geger HSPS, M. Reza Fauzan, Sasya Larasati, Ayu Indiran, Nabila Djatmika, Sita Monica, Silvi, Celina Febriananda, Elga Nabilla, Putri G, Thalia R, Dyta Loen, Meika, Cindy F, CJ7, Irza Putri, Dimas Alfarizi, Suci Pratiwi, Idewa Ayu, Albert Kahaeqi, dalam memberi semangat.

11. Teman-teman di MTB 6B, Wild Red Dancer yang selalu memberikan kebahagiaan dan cinta selama ini.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, baik sistematika maupun isinya.

Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bandung, Desember 2019

Penulis

DAFTAR ISI

<u>DAFTAR ISI</u>	iii
<u>DAFTAR TABEL</u>	v
<u>DAFTAR GAMBAR</u>	viii
<u>BAB 1 PENDAHULUAN</u>	1
<u>A. Latar Belakang Penelitian</u>	1
<u>B. Tujuan Presentasi Produk</u>	7
<u>C. Usulan Produk</u>	8
<u>1. Sepulang</u>	10
<u>2. Gulai Tangkil</u>	10
<u>3. Gulai Rebung</u>	10
<u>4. Mendira Rampai</u>	11
<u>5. Pekhos Masin</u>	11
<u>6. Kereh</u>	11
<u>7. Rendang Jengkol</u>	12
<u>8. Buah Tat</u>	12
<u>9. Kopi Nangka</u>	13
<u>10. Lalapan</u>	13
<u>D. Gambar Sketsa Perencanaan Penataan Masakan</u>	14
<u>E. Tinjauan Produk</u>	19
<u>1. Standard Recipe</u>	19
<u>2. Dish Costing</u>	38
<u>BAB II PERENCANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</u>	59
<u>A. Perencanaan Presentasi Makanan</u>	59
<u>B. Time Table dan Perencanaan Kerja</u>	59
<u>1. Time Table Dapur Nusantara Restoran</u>	63
<u>2. Makanan yang Dibuat di Dapur Rumah</u>	64
<u>3. Makanan yang Dibuat di Dapur STP Bandung</u>	65
<u>C. Purchase Order</u>	66
<u>D. Persiapan Peralatan Kerja</u>	70
<u>E. Matrix Perencana Pembuatan Produk Makanan</u>	72

<u>F. Pelaksanaan Uji Coba Produk</u>	74
<u>BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</u>	85
<u>A. Persiapan / <i>Mise En Place</i></u>	85
<u>B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk</u>	87
<u>C. Evaluasi</u>	90
<u>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</u>	92
<u>A. Kesimpulan</u>	92
<u>B. Saran</u>	93
<u>DAFTAR PUSTAKA</u>	94

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Letak Geografis Pesisir Barat	3
2. Lom Pahakh.....	5
3. Sketsa Sepulang	15
4. Sketsa Gulai Tangkil	15
5. Sketsa Gulai Rebung	15
6. Sketsa Mendira Rampai.....	16
7. Sketsa Pekhos Masin.....	16
8. Sketsa Gulai Kereh.....	17
9. Sketsa Rendang Jengkol.....	17
10. Sketsa Buah Tat	17
11. Sketsa Kopi Nangka	18
12. Sketsa Nasi Putih	18
13. Sketsa Lalapan	19
14. Gambar Uji Coba Sepulang (a).....	74
15. Gambar Uji Coba Sepulang (b)	75
16. Gambar Uji Coba Sepulang (c).....	75
17. Gambar Uji Coba Sepulang (d)	75
18. Gambar Uji Coba Gulai Tangkil (a)	76
19. Gambar Uji Coba Gulai Tangkil (b)	76
20. Gambar Uji Coba Gulai Tangkil (c)	77
21. Gambar Uji Coba Gulai Tangkil (d)	77

22. Gambar Uji Coba Gulai Tangkil (e)	77
23. Gambar Uji Coba Gulai Tangkil (f)	78
24. Gambar Uji Coba Gulai Rebung (a)	79
25. Gambar Uji Coba Gulai Rebung (b)	79
26. Gambar Uji Coba Gulai Rebung (c)	79
27. Gambar Uji Coba Gulai Rebung (d)	80
28. Gambar Uji Coba Gulai Kereh (a)	81
29. Gambar Uji Coba Gulai Kereh (b)	81
30. Gambar Uji Coba Gulai Kereh (c)	82
31. Gambar Uji Coba Rendang Jengkol (a)	83
32. Gambar Uji Coba Rendang Jengkol (b)	83
33. Gambar Uji Coba Rendang Jengkol (c)	83
34. Gambar Uji Coba Lalapan (a).....	84
35. Gambar Uji Coba Lalapan (b)	84
36. Gambar Uji Coba Lalapan (c).....	84
37. Gambar Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang (a).....	88
38. Gambar Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang (b).....	88
39. Gambar Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang (c).....	89
40. Gambar Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang (d).....	89
41. Gambar Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang (e).....	90

DAFTAR TABEL

<u>TABEL 1 Sketsa Perencanaan Penataan Makanan</u>	15
<u>TABEL 2 Resep Sepulang</u>	21
<u>TABEL 3 Resep Gulai Tangkil</u>	23
<u>TABEL 4 Gulai Rebung</u>	25
<u>TABEL 5 Mendira Rampai</u>	27
<u>TABEL 6 Pekhos Masin</u>	28
<u>TABEL 7 Kereh</u>	30
<u>TABEL 8 Rendang Jengkol</u>	32
<u>TABEL 9 Buah Tat</u>	34
<u>TABEL 10 Kopi Nangka</u>	36
<u>TABEL 11 Lalapan</u>	37
<u>TABEL 12 Nasi Putih</u>	38
<u>TABEL 13 Recipe Costing Sepulang</u>	40
<u>TABEL 14 Recipe Costing Gulai Tangkil</u>	41
<u>TABEL 15 Recipe Costing Gulai Rebung</u>	42
<u>TABEL 16 Recipe Costing Mendira Rampai</u>	43
<u>TABEL 17 Recipe Costing Pekhos Masin</u>	44
<u>TABEL 18 Recipe Costing Kereh</u>	45
<u>TABEL 19 Recipe Costing Rendang Jengkol</u>	46
<u>TABEL 20 Recipe Costing Buah Tat</u>	48
<u>TABEL 21 Recipe Costing Kopi Nangka</u>	49

<u>TABEL 22 Recipe Costing Nasi Putih</u>	49
<u>TABEL 23 Recipe Costing Lalapan</u>	50
<u>TABEL 24 Penghitungan Nilai Gizi Sepulang</u>	51
<u>TABEL 25 Perhitungan Nilai Gizi Gulai Tangkil</u>	52
<u>TABEL 26 Perhitungan Nilai Gizi Gulai Rebung</u>	53
<u>TABEL 27 Perhitungan Nilai Gizi Mendira Rampai</u>	54
<u>TABEL 28 Perhitungan Nilai Gizi Pekhos Masin</u>	54
<u>TABEL 29 Perhitungan Nilai Gizi Kereh</u>	55
<u>TABEL 30 Perhitungan Nilai Gizi Rendang Jengkol</u>	56
<u>TABEL 31 Perhitungan Nilai Gizi Buah Tat</u>	57
<u>TABEL 32 Perhitungan Nilai Gizi Kopi Nangka</u>	57
<u>TABEL 33 Perhitungan Nilai Gizi Nasi Putih</u>	58
<u>TABEL 34 Perhitungan Nilai Gizi Lalapan</u>	58
<u>TABEL 35 Time Table Dan Working Plan Di Dapur Pribadi Penulis</u>	60
<u>TABEL 36 Keterangan Kegiatan Pada Time Table</u>	61
<u>TABEL 37 Time Table Dan Working Plan Persiapan Ujian Sidang</u>	63
<u>TABEL 38 Persiapan Menu Masakan Yang Dibuat Dirumah</u>	64
<u>TABEL 39 Makanan Yang Dibuat Di Dapur Stp Bandung</u>	65
<u>TABEL 40 Daftar Pembelian Bahan Perishable</u>	66
<u>TABEL 41 Daftar Pembelian Bahan Groceries</u>	69
<u>TABEL 42 Daftar Kebutuhan Pengadaan Peralatan</u>	70
<u>TABEL 43 Matrix Perencanaan Presentasi Produk</u>	72
<u>TABEL 44 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Sepulang</u>	74

<u>TABEL 45 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Gulai Tangkil</u>	76
<u>TABEL 46 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Gulai Rebung</u>	79
<u>TABEL 47 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Kereh</u>	81
<u>TABEL 48 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Rendang Jengkol</u>	83
<u>TABEL 49 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Lalapan</u>	84
<u>TABEL 50 Kegiatan Pelaksanaan Presentasi Produk</u>	88

DAFTAR PUSTAKA

- Joachim Rauch. (2006). *Multiproducts Plants*. United States : Wiley VCH
- Murdijati G. (2016). *Industri Jasa Boga*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Philip Pauli . (1996). *Classical Cooking The Modern Way* . United states : Wiley
- Wiki, M. (2019, February 4). *Kabupaten Pesisir Barat*. Retrieved from Wikipedia :
https://en.wikipedia.org/wiki/West_Pesisir_Regency