

CITA RASA MASAKAN KHAS MANADO

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Disusun oleh :

Syifa Rana Syahirah

Nomor induk: 201621572

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

NHI BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

CITA RASA MASAKAN KHAS MANADO

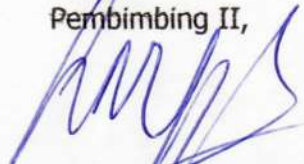
NAMA : SYIFA RANA SYAHIRAH
NIM : 201621572
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing I,



Irma Citra Resmi, S.ST. Par., MM.Par
NIP.19811110 201101 2 007

Pembimbing II,



Drs. Harry Soeparman, MM
NIP.19531205 198703 1 001

Bandung, 17 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.
NIP. 19730706 199503 1 001



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Syifa Rana Syahirah
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 18 Juni 1998
NIM : 201621572
Program Studi : Perhotelan
Jurusan : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
" CITARASA MASAKAN KHAS MANADO "
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, 17 Februari 2020



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas penyertaan-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **Cita Rasa Kuliner khas Manado**. Tugas Akhir ini memiliki tujuan sebagai salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan DIII Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini tentunya penulis mendapatkan banyak kendala. Namun berkat dukungan, doa dan dukungan dari orang tua, para dosen, dan teman-teman terdekat, penulis berhasil menyelesaikan Tugas Akhir dengan tepat waktu. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis yaitu:

1. Bapak Faisal MM.Par., CHE sebagai pelaksana tugas ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom., M.Sc. sebagai Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitality Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. sebagai Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga
5. Ibu Irma Citra Resmi, S. ST. Par., MM selaku Pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan saran serta bimbingan terhadap penulis dari awal sampai dengan Tugas Akhir ini selesai tepat waktu.

6. Bapak Drs. Harry Soeparman , MM selaku Pembimbing II yang telah meluangkan waktu, dan memberikan saran serta bimbingan terhadap penulis dari awal sampai dengan Tugas Akhir ini selesai tepat waktu.
7. Ibu Rukmiati Irfan, Ibu Rey Maya Veronika, Ibu Deny Langkutoy dan Bapak Beni selaku Narasumber yang telah meluangkan waktu dan memberikan informasi-informasi yang sangat penting bagi penulis.
8. Kedua orang tua, Ayahanda Eri Martajaya dan Ibunda Byuti Rulani Satyawati, beserta kakak Yudistira Satyajaya, Alm Ajeng jayanti Satyadewi dan Meybancheaka Steang Piseth yang selalu mendoakan penulis dan memberikan dukungan baik dalam segi moral dan *financial* kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini tepat waktu.
9. Seluruh Dosen, Instruktur, dan Staff Administrasi Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang telah membimbing, memberikan ilmu dan wawasan kepada penulis, selama proses pembuatan Tugas Akhir.
10. Muhammad Angling Putra yang selalu ada bersama penulis semasa pembuatan Tugas Akhir ini berlangsung.
11. Seluruh teman seperjuangan Kebun Keluarga, terutama Yohanes William Tuhehay, Jeremy Eneas dan Chelly Novita Supriadi yang selalu membantu selama tiga tahun terakhir.
12. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Tugas Akhir ini jauh dari kata kesempurnaan, dan banyak hal yang perlu diperbaiki. Oleh sebab itu, penulis sangat menerima kritik dan saran dari semua pembaca yang dapat membuat Tugas Akhir ini menjadi lebih baik.

Bandung, 19 Februari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	4
1.3. Usulan Produk	4
1.4. Tinjauan produk.....	13
a) Usulan Resep	13
b) <i>Purchasing list</i>	28
c) <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i>	30
BAB II.....	45
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	45
2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	45
a) <i>Working Plan</i>	45
b) <i>Time Table</i>	51
c) Daftar kebutuhan <i>Equipment dan Utensils</i>	55
2.2. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	56
2.3. Kendala Dalam Latihan Presentasi Produk	71
BAB III	72
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	72
3.1. Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	72
3.2. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	73
3.3. Evaluasi Dari Tim Penguji	80
BAB IV	81
KESIMPULAN DAN SARAN.....	81
4.1. Kesimpulan	81
4.2. Saran.....	81

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 USULAN RESEP GARO SATE.....	14
TABEL 1. 2 USULAN RESEP AYAM ISI DIBULUH.....	15
TABEL 1. 3 USULAN RESEP CAKALANG FUFU RICA.....	17
TABEL 1. 4 USULAN RESEP TUMIS GANEMO.....	18
TABEL 1. 5 USULAN RESEP NASI KUNING.....	19
TABEL 1. 6 USULAN RESEP MUSTOFA.....	19
TABEL 1. 6 USULAN RESEP ABON IKAN CAKALANG.....	21
TABEL 1. 7 USULAN RESEP PISANG GORENG.....	22
TABEL 1. 8 USULAN RESEP SAMBAL ROA.....	23
TABEL 1. 9 USULAN RESEP LALAMPA.....	24
TABEL 1. 10 USULAN RESEP KLAPPERTAART.....	25
TABEL 1. 11 USULAN RESEP ES LEMON CUI.....	27
TABEL 1. 12 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN.....	28
TABEL 1. 13 PERHITUNGAN BIAYA GARO SATE.....	31
TABEL 1. 14 PERHITUNGAN BIAYA AYAM ISI DIBULUH.....	31
TABEL 1. 15 PERHITUNGAN BIAYA CAKALANG FUFU RICA.....	32
TABEL 1. 16 PERHITUNGAN BIAYA TUMIS GANEMO.....	33
TABEL 1. 17 PERHITUNGAN BIAYA NASI KUNING.....	33
TABEL 1. 17 PERHITUNGAN BIAYA MUSTOFA.....	33
TABEL 1. 18 PERHITUNGAN BIAYA ABON IKAN CAKALANG.....	34
TABEL 1. 19 PERHITUNGAN BIAYA PISANG GORENG.....	35
TABEL 1. 20 PERHITUNGAN BIAYA SAMBAL ROA.....	35
TABEL 1. 21 PERHITUNGAN BIAYA LALAMPA.....	36
TABEL 1. 22 PERHITUNGAN BIAYA KLAPPERTAART.....	37
TABEL 1. 23 PERHITUNGAN BIAYA ES LEMON CUI.....	37
TABEL 1. 24 SELLING PRICE.....	38
TABEL 1. 25 PERHITUNGAN NILAI GIZI GARO SATE.....	38
TABEL 1. 26 PERHITUNGAN NILAI GIZI AYAM ISI DIBULUH.....	39
TABEL 1. 27 PERHITUNGAN NILAI GIZI CAKALANG FUFU RICA.....	40
TABEL 1. 28 PERHITUNGAN NILAI GIZI NASI KUNING.....	40
TABEL 1. 29 PERHITUNGAN NILAI GIZI TUMIS GANEMO.....	41
TABEL 1. 30 PERHITUNGAN NILAI GIZI PISANG GORENG.....	42
TABEL 1. 31 PERHITUNGAN NILAI GIZI SAMBAL ROA.....	43
TABEL 1. 32 PERHITUNGAN NILAI GIZI LALAMPA.....	43
TABEL 1. 33 PERHITUNGAN NILAI GIZI KLAPPERTAART.....	44
TABEL 1. 34 PERHITUNGAN NILAI GIZI ES LEMON CUI.....	44
TABEL 2. 1 WORKING PLAN GARO SATE.....	45
TABEL 2. 2 WORKING PLAN AYAM ISI DIBULUH.....	45

TABEL 2. 3 WORKING PLAN CAKALANG FUFU RICA.....	46
TABEL 2. 4 WORKING PLAN TUMIS GANEMO	46
TABEL 2. 5 WORKING PLAN NASI KUNING	47
TABEL 2. 6 WORKING PLAN PISANG GORENG	47
TABEL 2. 7 WORKING PLAN SAMBAL ROA	48
TABEL 2. 8 WORKING PLAN LALAMPA.....	49
TABEL 2. 9 WORKING PLAN KLAPPERTAART.....	49
TABEL 2. 10 WORKING PLAN ES LEMON CUI.....	50
TABEL 2. 11 PERSIAPAN YANG DILAKUKAN DIRUMAH.....	50
TABEL 2. 12 MASAKAN YANG DIBUAT DIRUANG UJI.....	51
TABEL 2. 13 TIME TABLE SEBELUM SIDANG	51
TABEL 2. 14 TIME TABLE SIDANG.....	53
TABEL 2. 15 DAFTAR KEBUTUHAN EQUIPMENTS DAN UTENSILS..	55
TABEL 2. 16 TRIAL GARO SATE	56
TABEL 2. 17 TRIAL AYAM ISI DIBULUH	58
TABEL 2. 18 TRIAL CAKALANG FUFU RICA.....	60
TABEL 2. 19 TRIAL TUMIS GANEMO	61
TABEL 2. 20 TRIAL NASI KUNING.....	63
TABEL 2. 21 TRIAL SAMBAL ROA.....	63
TABEL 2. 22 TRIAL LALAMPA.....	65
TABEL 2. 23 TRIAL KLAPPERTAART.....	69
TABEL 3.1 DOKUMENTASI KEGIATAN.....	74
TABEL 3.2 DOKUMENTASI HASIL KEGIATAN.....	77

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 Sketsa Garo Sate.....	6
GAMBAR 1. 2 Sketsa Ayam Isi Dibuluh	7
GAMBAR 1. 3 Sketsa Ikan Cakalang Fufu	8
GAMBAR 1. 4 Sketsa Sayur Ganemo	8
GAMBAR 1. 5 Sketsa Nasi Kuning Daun Woka.....	9
GAMBAR 1. 6 Sketsa Pisang goreng Sambal Roa	10
GAMBAR 1. 7 Sketsa Sambal Roa	11
GAMBAR 1. 8 Sketsa Lalampa	11
GAMBAR 1. 9 Sketsa Klappertaart	12
GAMBAR 1. 10 Sketsa Es Lemon Cui	13

Daftar Pustaka

- Hayatinufus A.L. Tobing & Cherry Hadibroto. 2014. Indonesian kitchen.
- NN. 2017. Rendang & Nasi Goreng Dipilih Jadi Makanan Terenak di Dunia. Diakses 23 September 2019. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20170715172743-307228130/rendang-nasi-goreng-dipilih-jadi-makanan-terenak-di-dunia>
- NN. Politik Cabai. Diakses 20 September 2019. <https://majalah.tempo.co/read/146920/politik-cabai>
- Pangestu Nawan. 2019. Diakses 24 September. https://id.wikipedia.org/wiki/Pariwisata_di_Indonesia
- Rijal, jj. 2016. Mustika Rasa Resep Warisan Soekarno. Komunitas Bumbu
- Rahman, Fadly. 2016. *Rijsttafel Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta. Gramedia
- Sumampouw, Nono. 2018. Menjadi Manado: Torang Samua Basudara, Sabla-Aer, Dan Pembentukan Identitas. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.