

MEMPERKENALKAN MASAKAN KHAS JAYAPURA

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh ujian akhir

Program diploma III



Oleh :

YOHANES WILLIAM TUHEHAY

Nomor induk : 201621574

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2020

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : YOHANES WILLIAM TUHEHAY

Tempat/Tanggal Lahir : SUKABUMI, 07 JANUARI 1998

NIM : 201621574

Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

“MEMPERKENALKAN MASAKAN KHAS JAYAPURA”

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,.....

Yang membuat pernyataan,

Yohanes William Tuheyay

NIM . 201621574

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan YME karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul :

“MEMPERKENALKAN MASAKAN KHAS JAYAPURA”

Penyelesaian tugas akhir ini ditujukan sebagai salah satu syarat dalam mengikuti ujian akhir program diploma III jurusan Hospitaliti, program studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyelesaian tugas akhir ini penulis mendapatkan banyak sekali bantuan dari berbagai pihak, baik secara moral maupun material. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L Goeltom selaku kepala bagian Administrasi Akademik Dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitality Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Dadang Suratman, S.ST. Par., MM. selaku pembimbing I yang telah memberikan arahan dan dukungan ide yang besar pada penulis serta motivasi yang kuat.

6. Bapak Drs. Saiful Adi, M.Pd. CHE selaku pembimbing II yang telah memberikan arahan dan dukungan ide yang besar pada penulis serta motivasi yang kuat.
7. Keluarga penulis yang telah banyak memberikan doa dan menjadi sumber motivasi terbesar bagi penulis.
8. Seluruh teman-teman manajemen tata boga tahun 2016 khususnya kebun keluarga yang selalu mendukung penulis.
9. Fifin Octaviani Syam yang telah banyak membantu dan memotivasi penulis dalam mengerjakan tugas akhir ini.
10. Teman-teman Sunda C yang selalu mendukung penulis.
11. Leonardo Paskah Songingiran dan Yosua Reinaldi yang mendukung penulis.
12. Dan semua pihak yang telah mendukung yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu penulis ucapkan banyak terimakasih.

Akhir kata, penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan tugas akhir ini. Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran sebagai bahan perbaikan dalam penyusunan tugas akhir ini. atas perhatian pembaca, penulis mengucapkan terimakasih.

Bandung ,.....2020

Yohanes William Tuhey
NIM:201621574

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	4
1.3 Usulan Produk.....	5
1.4 Tinjauan Masakan	7
1.4.1. Tema Masakan	7
1.4.2. Jenis Produk	7
1.5 Usulan Resep.....	10
1.6 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i>	17
1.7 Nilai Nutrisi	21
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN PRAKTEK	28
2.1 Perencanaan Latihan <i>Food Production</i>	28
2.1.1 <i>Working Plan</i>	28
2.1.2 <i>Matriks</i> Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	29
2.1.3 <i>Time Table</i>	32
2.1.4 <i>Purchasing List</i>	34
2.1.5 Daftar Kebutuhan Peralatan Dapur Saat melaksanakan sidang, penulis membutuhkan <i>utensils</i> , berikut daftar <i>utensils</i> yang dibutuhkan	35
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	36
2.3 Kendala Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	41
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	42
3.1 Persiapan	42
3.2 Proses Pelaksanaan Presentasi Produk	42
3.3 Evaluasi Tim Penguji	44
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	45
4.1 Kesimpulan	45
4.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46
BIODATA PENULIS	47

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 PAPERDA	11
TABEL 1. 2 IKAN KUAH KUNING	12
TABEL 1. 3 AYAM BABOTO	13
TABEL 1. 4 SAMBAL COLO	14
TABEL 1. 5 IKAN GORENG SAMBAL DABU	14
TABEL 1. 6 AUNU SENE BRE	15
TABEL 1. 7 ES MATOA	16
TABEL 1. 8 NASI PUTIH	16
TABEL 1. 9 <i>RECIPE COSTING</i> PAPERDA (5IPorsi)	17
TABEL 1. 10 <i>RECIPE COSTING</i> IKAN KUAH KUNING (5IPorsi)	17
TABEL 1. 11 <i>RECIPE COSTING</i> AYAM BABOTO (5IPorsi)	18
TABEL 1. 12 <i>RECIPE COSTING</i> SAMBAL COLO (5IPorsi)	19
TABEL 1. 13 <i>RECIPE COSTING</i> IKAN GORENG SAMBAL DABU (5IPorsi)	19
TABEL 1. 14 <i>RECIPE COSTING</i> AUNU SENE BRE (5IPorsi)	20
TABEL 1. 15 <i>RECIPE COSTING</i> ES MATOA (5IPorsi)	20
TABEL 1. 16 <i>RECIPE COSTING</i> NASI (5IPorsi)	20
TABEL 1. 17 KANDUNGAN GIZI PAPERDA	21
TABEL 1. 18 KANDUNGAN GIZI IKAN KUAH KUNING	22
TABEL 1. 19 KANDUNGAN GIZI AYAM BABOTO	23
TABEL 1. 20 KANDUNGAN GIZI SAMBAL COLO	24
TABEL 1. 21 KANDUNGAN GIZI IKAN GORENG SAMBAL DABU	24
TABEL 1. 22 KANDUNGAN GIZI AUNU SENE BRE	25
TABEL 1. 23 KANDUNGAN GIZI ES MATOA	26
TABEL 1. 24 KANDUNGAN NASI PUTIH	27
TABEL 2. 1 WORKINGIPLAN	28
TABEL 2. 2 MATRIKS PERENCANAAN KEGIATAN PEMBUATAN PRODUK	29
TABEL 2. 3 <i>TIME/TABLE</i> SEBELUM SIDANG (H-1)	32
TABEL 2. 4 <i>TIME TABLE</i> SAAT SIDANG	33
TABEL 2. 5 <i>PURCHASING LIST</i>	34
TABEL 2. 6 KEBUTUHAN PERLATAN DAPUR	35
TABEL 2. 7 PELAKSANAANILATIHAN PRESENTASIIPRODUK PAPERDA	37
TABEL 2. 8 PELAKSANAANILATIHAN PRESENTASIIPRODUK IKAN KUAH KUNING	37
TABEL 2. 9 PELAKSANAANILATIHAN PRESENTASIIPRODUK AYAM BABOTO	38
TABEL 2. 10 PELAKSANAANILATIHAN PRESENTASIIPRODUK SAMBAL COLO	39
TABEL 2. 11 PELAKSANAANILATIHAN PRESENTASIIPRODUK IKAN GORENG SAMBAL DABU	39

TABEL 2. 12 PELAKSANAANILATIHAN PRESENTASIIPRODUK AUNU SENEBRE	40
---	----

TABEL 3. 1 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	44
--	----

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 PAPERDA.....	7
GAMBAR 1. 2 IKAN KUAH KUNING.....	8
GAMBAR 1. 3 AYAM BABOTO.....	8
GAMBAR 1. 4 SAMBAL COLO.....	8
GAMBAR 1. 5 IKAN GORENG SAMBAL DABU.....	9
GAMBAR 1. 6 AUNU SENEBRE.....	9
GAMBAR 1. 7 ES MATOA.....	10
GAMBAR 1. 8 NASI PUTIH.....	10

DAFTAR PUSTAKA

- Rahman. (2016). *Rijsttafel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Rahulnavet. (t.thn.). *Scribd*. Diambil kembali dari <https://www.scribd.com/doc/12913547/Standard-Recipe>
- Wetipo, Medlama. (2015). *Gunung Versus Pantai Dalam Perspektif Nilai-Nilai Hidup Bersama*. Yogyakarta: asdaMEDIA
- Ahmad. (2013). *30 Indonesian Traditional Culinary Icons*. Jakarta: Augmented Reality
- STPB. (2016). *Profil Kuliner Di destinasi Pariwisata Indonesia*. Bandung: STPB
- Jennings, Gayle. (2015). *Pesona Maluku & Papua*. Jakarta: Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreati
- Rudini. (1990). *Profil Propinsi Republik Indonesia: Irian Jaya*. Jakarta: Yayasan Bhakti Wawasan