

SAJIAN KULINER KHAS TERNATE

MALUKU UTARA

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir**



Oleh :

**NAJWA SITI ALAWIYAH
Nomor Induk: 201823025**

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN HOSPITALITI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
NHI BANDUNG
2021**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Najwa Siti Alawiyah
Tempat/Tanggal Lahir : Tasikmalaya/30 Desember 1999
NIM : 201823025
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **SAJIAN KULINER KHAS TERNATE, MALUKU UTARA** 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, 19 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



Najwa Siti Alawiyah
NIM : 201823025

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

.....

NAMA : NAJWA SITI ALAWIYAH
NIM : 201823025
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP 19660606 199303 2 001

Pembimbing Pendamping,



R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.
NIP 19720322 200502 1 001

Penguji I,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP 19851224 201101 1 010

Penguji II,



Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP 19731017 200605 1 001

Bandung, 01 April 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
19730723 199503 2 001

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT, berkat rahmat dan karunianya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“SAJIAN KULINER KHAS TERNATE MALUKU UTARA”** Tugas Akhir ini penulis susun sebagai salah satu syarat akademis untuk menempuh ujian sidang pada Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga. Penyusunan Tugas Akhir ini tidak akan berjalan lancar tanpa dukungan dan bantuan dari pihak-pihak terkait. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.os., M.Sc selaku Plt Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.os., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.os, MM., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan arahan, petunjuk serta dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, Sos., MM. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan arahan, petunjuk serta dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.

7. Seluruh dosen pengajar dan staff Program Studi Manajemen Tata Boga.
8. Orang tua serta adik dan kakak penulis yang telah memberikan doa restu juga dukungan tanpa henti.
9. Teman-teman Program Studi Manajemen Tata Boga Angkatan 2018.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran serta kritik yang membangun. Semoga Tugas Akhir ini dapat membawa manfaat bagi kita semua.

Bandung, 9 Oktober 2021

Najwa Siti Alawiyah

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
<u>BAB I</u> PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	4
1.3 Usulan Produk Makanan	4
1.4 Tinjauan Masakan	9
1.4.1 Tema Masakan	9
1.4.2 <i>Tinjauan Resep</i>	10
1.4.3 <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i>	29
1.4.4 Daftar Nilai Nutrisi.....	37
1.4.5 Lokasi dan Waktu Penelitian	42
<u>BAB II</u> PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	44
2.1 Perencanaan latihan <i>food presentation</i>	44
2.1.1 <i>Working plan</i>	45
2.1.2 Matriks perencanaan kegiatan produk	48
2.1.3 <i>Time table</i>	55
2.1.4 Daftar kebutuhan alat dapur	57
2.1.5 <i>Purchasing list</i>	58
2.2 Pelaksanaan latihan presentasi makanan.....	59
2.3 Kendala dan hambatan	73
<u>BAB III</u> PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	74
3.1 Pelaksanaan kegiatan perisapan	74
3.2 Pelaksanaan kegiatan presentasi produk	76
3.3 Evaluasi penguji sidang	78
<u>BAB IV</u> KESIMPULAN DAN SARAN	79
4.1 Kesimpulan	79
4.2 Saran	79
DAFTAR PUSTAKA	80

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>Standard Recipe</i> Nasi Putih	11
TABEL 2 <i>Standard Recipe</i> Kohu kohu	13
TABEL 3 <i>Standard Recipe</i> Sayur Garu	15
TABEL 4 <i>Standard Recipe</i> Ayam Paniki	17
TABEL 5 <i>Standard Recipe</i> Ikan Kuah Pala Banda	20
TABEL 6 <i>Standard Recipe</i> Sambal Colo-colo	23
TABEL 7 <i>Standard Recipe</i> Nasi Lapola.....	25
TABEL 8 <i>Standard Recipe</i> Air Guraka	27
TABEL 9 <i>Recipe Costing</i> Nasi Putih.....	31
TABEL 10 <i>Recipe Costing</i> Kohu kohu	31
TABEL 11 <i>Recipe Costing</i> Sayur Garu	32
TABEL 12 <i>Recipe Costing</i> Ayam Paniki	33
TABEL 13 <i>Recipe Costing</i> Air Guraka	34
TABEL 14 <i>Recipe Costing</i> Ikan Kuah Pala Banda	35
TABEL 15 <i>Recipe Costing</i> Sambal Colo-colo	36
TABEL 16 <i>Recipe Costing</i> Nasi Lapola.....	37
TABEL 17 Perhitungan <i>Selling Price</i>	37
TABEL 18 Kandungan Gizi Nasi Putih.....	39
TABEL 19 Kandungan Gizi Kohu kohu	39
TABEL 20 Kandungan Gizi Sayur Garu.....	40
TABEL 21 Kandungan Gizi Ayam Paniki	41
TABEL 22 Kandungan Gizi Nasi Lapola.....	42
TABEL 23 Kandungan Gizi Sambal Colo-colo	42
TABEL 24 Kandungan Gizi Ikan Kuah Pala Banda	43
TABEL 25 Kandungan Gizi Air Guraka	43
TABEL 26 Kandungan Kalori.....	44
TABEL 27 <i>Working Plan</i> Nasi Putih.....	47
TABEL 28 <i>Working Plan</i> kohu-kohu	47
TABEL 29 <i>Working Plan</i> Sayur Garu.....	47
TABEL 30 <i>Working Plan</i> Ayam paniki.....	48

TABEL 31 <i>Working Plan</i> Ikan Kuah Pala Banda	48
TABEL 32 <i>Working Plan</i> Sambal Colo-colo	48
TABEL 33 <i>Working Plan</i> Nasi Lapola	49
TABEL 34 <i>Working Plan</i> Air Guraka	49
TABEL 35 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	54
TABEL 36 <i>Time Table</i>	55
TABEL 37 <i>Time Table</i> Saat Sidang.....	56
TABEL 38 Daftar Kebutuhan Alat Dapur	57
TABEL 39 <i>Purchasing List</i>	58
TABEL 40 Pembuatan Nasi Putih	60
TABEL 41 Pembuatan Kohu-kohu	61
TABEL 42 Pembuatan Sayur Garu.....	63
TABEL 43 Pembuatan Ayam paniki	65
TABEL 44 Pembuatan Ikan Kuah Pala Banda	67
TABEL 45 Pembuatan Sambal Colo-colo	69
TABEL 46 Pembuatan Nasi Lapola	70
TABEL 47 Pembuatan Air Guraka	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Nasi Putih.....	12
Gambar 2 Kohu kohu.....	14
Gambar 3 Sayur Garu	16
Gambar 4 Ayam Paniki.....	19
Gambar 5 Ikan Kuah Pala Banda.....	22
Gambar 6 Sambal Colo-colo.....	24
Gambar 7 Sambal Nasi Lapola	26
Gambar 8 Air Guraka.....	28

DAFTAR PUSTAKA

Bibliography

- admin. (2021, februari 7). <https://jalurrempah.kemdikbud.go.id/artikel/rempah-cengkeh-dan-terbentuknya-kota-pelabuhan-di-asia>. Diambil kembali dari pameran jalur rempah: <https://jalurrempah.kemdikbud.go.id>
- Afrilia, D. (2015, Agustus 15). *Mengenal Budaya Makanan ala Rijsttafel*. Diambil kembali dari 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*. Diambil kembali dari Kompasiana: <https://www.kompasiana.com/irfanahmad.com/54f7ff65a33311f1608b47cc/ka-ataska-bawah-deng-ka-laoka-dara-pada-masyarakat-ternate>
- Colo-colo (condiment)*. (2014, April 3). Diambil kembali dari Wikipedia: [https://en.wikipedia.org/wiki/Colo-colo_\(condiment\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Colo-colo_(condiment))
- Depdikbud. (2014, Juli 1). *Suku Ternate, Maluku Utara*. Diambil kembali dari Wacana Nusantara: <http://www.wacana.co/2014/07/suku-ternate/>
- Farhan, A. (2019, February 26). *Air Guraka, Minuman Hangat*. Diambil kembali dari Detik Travel: <https://travel.detik.com/domestic-destination/d-3263806/air-guraka-minuman-hangat-dan-segar-dari-ternate>
- Filosofi Makanan Kobong Maluku Utara*. (2019, February 28). Diambil kembali dari Futuristico Tony: <http://futuristico.tony.blogspot.com/2013/05/filosofi-makanan-kobong-maluku-utara.html>
- Gardjito, M., & Dewi, S. (2017). *Kuliner Indonesia*. Gadjah Mada University Press.
- hadi, a. (2019). Memahami Informasi Nilai Gizi dan Nutrisi pada Bahan Makanan. *tirto.id*, 1.
- hamidah, s. (2013). *resep dna menu*. yogyakarta: deepublish.
- Kenikmatan Makanan Khas Ternate yang Terus Bertahan*. (2019, February 20). Diambil kembali dari Indonesia Kaya: <https://www.indonesiakaya.com/jelajah-indonesia/detail/kenikmatan-makanan-khas-ternate-yang-terus-bertahan>
- khotimah, s. n. (2021, agustus 3). diskusi hidangan manis khas ternate. (n. s. alawiyah, Pewawancara)
- Kota Ternate*. (2017). Diambil kembali dari Wikipedia: https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Ternate#Geografi
- Kota Ternate Dalam Angka 2017*. (2019, February 15). Diambil kembali dari Badan Pusat Statistik Kota Ternate: <https://ternatekota.bps.go.id/publication/2017/08/11/8bfecfebe1424abba3ec4ffb/kota-ternate-dalam-angka-2017.html>

- Kuliner Indonesia - Situs Budaya Indonesia*. (2019, February 20). Diambil kembali dari Indonesia Kaya: <https://www.indonesiakaya.com/jelajah-indonesia/kuliner>
- Kumpulan Makanan Tradisional Kota Ternate*. (2019, February 19). Diambil kembali dari Kumpulan Makanan Tradisional Kota Ternate: <https://kumpulanmakanantradisionalkotaternate.wordpress.com/2016/12/14/post-ke-5/>
- Naven, R. (t.thn.). *Standard Recipe*. Diambil kembali dari Scribd: <https://www.scribd.com/doc/12913547/Standard-Recipe>
- Ningsih, W. L. (2021, agustus 16). <https://www.kompas.com/stori/read/2021/08/16/130000279/kerajaan-ternate--sejarah-letak-masa-kejayaan-dan-peninggalan?page=all>. Diambil kembali dari kompas.com: <https://www.kompas.com>
- Perpustakaan Digital Budaya Indonesia*. (2019, February 25). Diambil kembali dari Budaya Indonesia: <https://budaya-indonesia.org/Pisang-Mulut-Bebek>
- Phospone. (t.thn.). *Gohu Ikan: Primadona Kuliner Ternate*. Diambil kembali dari Indonesia Kaya: <https://www.indonesiakaya.com/jelajah-indonesia/detail/gohu-ikan-primadona-kuliner-ternate>
- Purwanti, S. (2015, November 11). *Merah Putih*. Diambil kembali dari Merah Putih: <https://merahputih.com/post/read/resep-ayam-paniki-khas-ternate-yang-menggugah-selera>
- Resep Ulak-ulak*. (2015, July). Diambil kembali dari Rangkuman Lengkap: <http://rangkumanlengkap.blogspot.com/2015/07/resep-ulak-ulak.html>
- Resep Ulak-ulak*. (2015, July). Diambil kembali dari Rangkuman Lengkap: <http://rangkumanlengkap.blogspot.com/2015/07/resep-ulak-ulak.html>
- Sajian Sedap*. (2019, February 27). Diambil kembali dari Sajian Sedap: <http://sajiansedap.grid.id/read/10724011/semur-ternate-ambon?page=all>
- setyorini, t. (2015, agustus 17). <https://www.merdeka.com/gaya/rijsttafel-kuliner-indonesia-belanda-yang-terlupakan.html>. Diambil kembali dari merdeka: <https://www.merdeka.com>
- Sitania, T. (2013, Mei 22). *Filosofi Makanan Kobong*. Diambil kembali dari Sarihusada: <https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Filosofi-Makanan-Kobong-Maluku-Utara>
- sutari, t. (2018). <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20180414175310-262-290823/kohu-kohu-empat-sehat-lima-sempurna-ala-maluku>. *CNN Indonesia*, 1.
- Syam, R. (2019, Maret 7). Diambil kembali dari Cermat: <https://kumparan.com/ceritamalukuutara/makanan-kobong-kuliner-tradisional-yang-laris-di-ternate-1551958141533380674/full>
- syarifudin, a. (2021). cara menghitung food cost and dish costing. *hotelmu*, 1.

- TEMPO, T. B. (2015). *Antropologi Kuliner Nusantara*. Gramedia.
- turner, j. (2013). *sejarah rempah*. depok, indonesia: komunitas bambu.id.
- wallace, a. (1869). *the malay archipelago*. United States of America: Macmillan.
- Wijaya., M. A. (2017, september 25). <https://budaya-indonesia.org/lkan-Kuah-Pala-Banda-3>. Diambil kembali dari budaya indonesia: <https://budaya-indonesia.org>
- Wikipedia. (2022, Februari 11). *Kota Ternate*. Diambil kembali dari Wikipedia: https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Ternate
- Yanty, D. (2015, July 11). *Fofoki*. Diambil kembali dari Cookpad: <https://cookpad.com/id/resep/268165-fofoki>