

SAJIAN KULINER NUSA TENGGARA TIMUR FLORES

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



oleh

BORROMIA FAUSTINA MULJANI

Nomor Induk: 201923547

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER NUSA TENGGARA TIMUR (FLORES)

NAMA : Borromia Faustina Muljani
NIM : 201923547
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Hospitaliti

Pembimbing I,



Irfansyah, SE., MM.
NIP.3807018201

Pembimbing II,



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

Bandung,

Mengetahui,

Kabaq. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

DR. ER UMMI KALSUM, M.M.PAR., CHM., CHRMP

NIP.19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER NUSA TENGGARA TIMUR FLORES

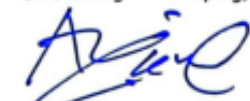
NAMA : BORROMIA FAUSTINA MULJANI
NIM : 201923547
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,




Irfansyah, SE./MM.
NIP 3807018201

Pembimbing Pendamping,




Ayu Nurwitasari, SAP, MM Par.
NIP 19760420 200605 2 002

Penguji I,



Atang Sabur Safari, Dr., M.Sc.
NIP 19600105 199203 1 001

Penguji II,



Rohyan Sosiadi, Drs., M.Pd.
NIP 19600715 199703 1 001

Bandung,

Mengetahui,

Bag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : BORROMIA FAUSTINA MULJANI
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 5 MEI 1999
NIM : 201923547
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
SAJIAN KULINER NUSA TENGGARA TIMUR FLORES
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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir 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 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 21 JUNI 2022

Yang membuat pernyataan,


BORROMIA FAUSTINA M.

KATA PENGANTAR

Pertama penulis ucapkan puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas penyertaan dan bimbingan-Nya untuk menjalankan penulisan Tugas Akhir ini. Kedua penulis mengucapkan terima kasih kepada kedua orang tua penulis karena telah mendukung penulis untuk dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Sajian Kuliner Nusa Tenggara Timur Flores”.

Dengan penulis melakukan penulisan tugas akhir ini maka, penulis akan memenuhi salah satu syarat utama untuk mengikuti ujian sidang Program Diploma III program Studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dengan hal ini, penulis tidak akan dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini tanpa bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L., Goeltom, S Sos., M.Sc., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Dr. ER. Ummi Kalsum M.M. Par., CHM., CHRMP selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S Sos., MM., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Irfansyah, SE., MM., selaku dosen Pembimbing I yang telah memberikan saran dan membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran dan membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

7. Seluruh Dosen, Staff Pengajar, dan Karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Dengan rendah hati, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir yang dibuat masih jauh dari kata sempurna, baik dalam sistematika maupun isinya. Maka

dari itu, dengan besar hati penulis siap menerima kritik dan saran yang membangun.

Akhir kata, harapan dari penulis adalah semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis maupun pembaca pada umumnya.

Bandung, Maret 2022

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----|
| KATA PENGANTAR | i |
| DAFTAR TABEL | v |
| DAFTAR GAMBAR | vii |
| BAB I | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Tujuan Presentasi Makanan | 3 |
| 1.2.1 Tujuan Formal..... | 3 |
| 1.2.2 Tujuan Operasional..... | 3 |
| 1.3 Usulan Masakkan Kuliner Nusa Tenggara Timur Flores | 4 |
| 1.4 Tinjauan Makanan Nusa Tenggara Timur (Flores)..... | 6 |
| 1.4.1 Tema Masakkan Nusa Tenggara Timur (Flores)..... | 6 |
| 1.4.2 Jenis Produk..... | 6 |
| 1.4.3 Resep..... | 11 |
| 1.4.5. Perumusan Harga Jual..... | 26 |
| 1.5 Nilai Nutrisi | 27 |
| 1.6 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan..... | 31 |
| 1.6.1 Latihan | 31 |
| 1.6.2 Pelaksanaan Tugas Akhir | 31 |
| BAB II | 32 |
| 2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk..... | 32 |
| 2.2.1 <i>Working Plan</i> | 32 |

BAB II.....Error! Bookmark not defined.

2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....Error! Bookmark not defined.

2.2.1 Working PlanError! Bookmark not defined.

| | | |
|-------|---|----|
| 2.1.1 | Time Table..... | 35 |
| 2.1.2 | Daftar Kebutuhan Bahan | 36 |
| 2.1.3 | Purchasing List | 38 |
| 2.1.4 | Kebutuhan Alat..... | 40 |
| 2.1.5 | Menu Makanan yang Disiapkan Di Rumah | 41 |
| 2.1.6 | Menu Makanan yang Dibuat Di Ruang Uji Sidang..... | 42 |
| 2.1.7 | Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk | 43 |
| 2.2 | Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk | 43 |
| 2.2.1 | Kendala dan Hambatan..... | 49 |
| | DAFTAR PUSTAKA | 50 |

defined.

2.2.1 Kendala dan HambatanError! Bookmark not defined.

DAFTAR PUSTAKA..... 50

DAFTAR TABEL

| | |
|---------------------------|----|
| TABEL 1. 1 | 19 |
| LANJUTAN TABEL 1. 1 | 20 |
| TABEL 1. 2 | 21 |
| LANJUTAN TABEL 1. 2 | 22 |
| TABEL 1. 3 | 23 |
| LANJUTAN TABEL 1. 3 | 27 |
| TABEL 1. 4 | 24 |
| TABEL 1. 5 | 28 |
| TABEL 1. 7 | 29 |
| TABEL 1. 8 | 30 |
| TABEL 1. 9 | 31 |
| TABEL 1. 10 | 32 |
| TABEL 1. 11 | 33 |
| TABEL 1. 13 | 34 |
| TABEL 1. 14 | 35 |
| TABEL 1. 15 | 38 |
| TABEL 1. 16 | 37 |
| TABEL 1. 17 | 38 |
| TABEL 1. 18 | 38 |
| TABEL 2. 1 | 40 |
| LANJUTAN TABEL 2. 1 | 41 |
| TABEL 2. 2 | 41 |
| TABEL 2. 3 | 42 |
| TABEL 2. 4 | 42 |
| TABEL 2. 5 | 43 |

| | |
|--------------------------|----|
| TABEL 2. 7..... | 44 |
| TABEL 2. 8..... | 45 |
| TABEL 2. 9..... | 46 |
| LANJUTAN TABEL 2. 9..... | 47 |
| TABEL 2. 10..... | 48 |
| TABEL 2. 11..... | 49 |
| TABEL 2. 12..... | 50 |
| TABEL 2. 13..... | 53 |
| TABEL 2. 14..... | 54 |
| TABEL 2. 15..... | 55 |
| TABEL 2. 16..... | 56 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|------------------|----|
| SKETSA 1.1 | 7 |
| SKETSA 1.2 | 8 |
| SKETSA 1.3 | 9 |
| SKETSA 1.4 | 10 |
| SKETSA 1.5 | 10 |

DAFTAR PUSTAKA

- Flores Komodo Tour (2022). *Mengenal Pulau Flores*. Diakses dari <https://www.tourfloreskomodo.com/pulau-flores-indonesia/#:~:text=Nama%20Flores%20diambil%20dari%20Bahasa,Je ndral%20Hindia%20Belanda%20Hendrik%20Brouwer>
- LocaliseSDG (2022). *Profil Daerah Provinsi Nusa Tenggara Timur*. Diakses dari [https://localisedgs-indonesia.org/profil-tpb/profil-daerah/17#:~:text=Provinsi%20Nusa%20Tenggara%20Timur%20\(NTT\),Tenggara%20Barat%20di%20sebelah%20Barat](https://localisedgs-indonesia.org/profil-tpb/profil-daerah/17#:~:text=Provinsi%20Nusa%20Tenggara%20Timur%20(NTT),Tenggara%20Barat%20di%20sebelah%20Barat)
- Erwan Tresna (2022, June 14). *Makanan Khas Flores*. Diakses dari <https://foodnesia.net/makanan-khas-flores/>
- Erlina (2020, June 23). *Ke Flores, 10 Makanan Khas ini Wajib Buat Dicobain!*. Diakses dari https://jejakpiknik.com/makanan-khas-flores/#8_Rebok
- Wikipedia (2019, March 28). *A la carte*. Diakses dari https://id.wikipedia.org/wiki/%C3%80_la_carte
- Wikipedia (2022, May 32). *Nusa Tenggara Timur*. Diakses dari https://id.wikipedia.org/wiki/Nusa_Tenggara_Timur
- Wijaya Yana Gabriella (2020, July 20). *Resep Rumpu Rampe Sayuran Khas NTT Pendamping Sei Sapi*. Diakses dari <https://www.kompas.com/food/read/2020/07/07/171018975/resep-rumpu-rampe-sayuran-khas-ntt-pendamping-sei-sapi>
- Iman Mustafa (2020, November 17). *Boga Ikan Kuah Asam dan Daging Se'I Khas Kupang*. Diakses dari

<https://www.goodnewsfromindonesia.id/2020/11/17/boga-ikan-kuah-asam-dan-daging-se-i-khas-kupang>

Kian Masan Maksimus (2019, January 2018). *"Manuk Tapo Sewut", Makanan Khas Lamohot*. Diakses dari

<https://www.kompasiana.com/maksimasmusankian/5c4dabdc677ffb6f3c61ccb5/manuk-tapo-sewut-makanan-khas-lamahot?page=all#section1>

Thobias Max (2021, May 21). *Resep Membuat Jagung Bose, Makanan Khas NTT yang Lembut dan Gurih*. Diakses dari

<https://www.idntimes.com/food/recipe/markus-haning/resep-membuat-jagung-bose-c1c2/1>

Team Indeed Editorial (2021, March 17). *How To Calculate Selling Price*.

Diakses dari <https://www.indeed.com/career-advice/career-development/calculate-selling-price>

Putri Maria Rosari Dwi (2021, August 24). *Mengenal Kuliner Nusa Tenggara*

Timur. Diakses dari <https://www.antaranews.com/berita/2347038/mengenal-kuliner-nusa-tenggara-timur?page=all>

Kasih Paring (2022, Februari 3). *Ade Putri Berkisah Tentang Rasa Otentik*

Kuliner Nusa Tenggara Timur. Diakses dari

<https://www.femina.co.id/food-story/ade-putri-berkisah-tentang-rasa-otentik-kuliner-nusa-tenggara-timur>

Wijaya Yana Gabriella (2020, July 20). *Cara Membuat Sei Sapi Khas NTT,*

Bisa Untuk Ide Bisnis Kuliner. Diakses dari

<https://www.kompas.com/food/read/2020/07/07/131326675/cara-membuat-sei-sapi-khas-ntt-bisa-untuk-ide-bisnis-kuliner?page=all>

Dini (2010, November 16). *Beda Ala Carte dengan Set Menu*. Diakses dari <https://nasional.kompas.com/read/2010/11/16/15230427/~Beranda~Etiket?page=all>

Ibnu (2022, March 16). *Perencanaan Adalah : Ini Tujuan, dan Berbagai Jenisnya*. Diakses dari <https://accurate.id/marketing-manajemen/perencanaan-adalah/>

Xerma (2014, Mei). *Pengertian Purchasing Menurut Para Ahli*. Diakses dari <http://xerma.blogspot.com/2014/05/pengertian-purchasing-menurut-para-ahli.html>