

KULINER KABUPATEN BIMA, NUSA TENGGARA BARAT

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
dalam Menempuh Ujian Akhir Program
Diploma III**



Oleh :

I GUSTI AGUNG RYAN WINATHA

Nomor induk : 201923755

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
TAHUN 2022**

LEMBAR PENGESAHAN
JUDUL TUGAS AKHIR
“KULINER KABUPATEN BIMA, NUSA TENGGARA BARAT”

NAMA : I Gusti Agung Ryan Winatha
NIM : 201923755
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Management Tata Boga

Pembimbing Utama



Dadang Suratman, SST.Par., MM.
NIP. 19851224 201101 1 010

Pembimbing Pendamping



Mandradhitya Kusuma P., SST. Par., M.Sc.
NIP. 19711210 200212 1 008

Bandung, 4 Januari 2023

Mengetahui :

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.

NIP. 19740714 200605 1 001

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL TUGAS AKHIR

KULINER KABUPATEN BIMA, NUSA TENGGARA BARAT

NAMA : I Gusti Agung Ryan Winatha
NIM : 201923755
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Dadang Suratman, SST.Par., MM
NIP.19851224 201101 1 010

Pembimbing Pendamping,



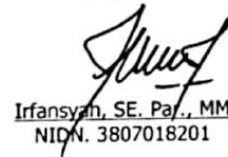
Mandradhitya Kusuma P., SST.Par., M.Sc
NIP. 19711210 200212 1 008

Penguji I,



Christian Helmy R. M. Y. S., S. Sos., MM.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Penguji II,



Irfansyah, SE. Par., MM
NIDN. 3807018201

Bandung, 13 Februari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : I Gusti Agung Ryan Winatha
Tempat/Tanggal Lahir : Denpasar, 22 Maret 2001
NIM : 201923755
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

KULINER KABUPATEN BIMA, NUSA TENGGARA 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 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, 14 Oktober 2022



I Gusti Agung Ryan Winatha

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang karena kasih dan anugrahNya, tidak luput juga orang tua yang telah mendukung penulis secara akademis dan finansial dari awal hingga akhir sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir *Food Presentation* dengan judul “**KULINER KABUPATEN BIMA, NUSA TENGGARA BARAT**”.

Penulisan tugas akhir ini dilakukan selaku salah satu syarat dalam menempuh studi Diploma III Jurusan Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat beberapa kesalahan tata bahasa dan isi dalam tugas akhir ini sebagai akibat dari keterbatasan keterampilan, pengetahuan dan pengalaman penulis.

Dengan demikian, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang berkontribusi dalam penulisan dan penyusunan tugas akhir ini, yaitu:

1. Bapak Andar Danova L. Goelrom, S.Sos., M.Sc selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum., MM.Par., CHM selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Dr. Lien Maulina., M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.sos., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dadang Suratman, SST.Par., MM. selaku pembimbing I, atas

bimbingan, dukungan dan arahan yang diberikan kepada penulis.

6. Bapak Mandradhitya Kusuma P., SST. Par., M.Sc. selaku pembimbing II, atas bimbingan, dukungan dan arahan yang diberikan kepada penulis.
7. Seluruh Dosen Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Rekan-rekan Mahasiswa Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung Angkatan 2019 BLT atas dukungan dan waktu bersama selama menempuh studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Akhir kata penulis berharap agar tugas akhir ini dapat memberikan suatu manfaat yang berguna bagi kepentingan bersama.

Bandung, 19 Oktober 2022

I Gusti Agung Ryan Winatha

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	i
DAFTAR TABEL	ii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Tugas Akhir	5
1.2.1 Tujuan Formal	5
1.2.2 Tujuan Operasional	5
1.3 Usulan Produk	6
1.3.1 Karawiti	6
1.3.2 Uta Palumara	7
1.3.3 Mina Sarua	8
1.3.4 Uta Maju Nganco	9
1.3.5 Uta Londe Puru	10
1.3.6 Saronco Wua Parongge	11
1.3.7 Nasi Putih	12
1.3.8 Sambal Tota Fo'o	13
1.3.9 Bingka Dolu	14
1.4 Presentasi Rijstaffel	15
1.5 Tinjauan Produk	17
1.6 Usulan Resep	18
1.7 <i>Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price</i>	28
1.8 <i>Nutritional Value</i>	35
1.9 Lokasi dan Waktu Penelitian	41
BAB II	42
2.1 Perencanaan Presentasi Makanan	42
2.1.1 Working Plan	43
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	45

2.1.3	<i>Time Table</i>	47
2.1.4	Daftar Kebutuhan Alat Dapur	49
2.1.5	<i>Purchasing List</i>	50
2.2	Pelaksanaan Latihan Presentasi	52
2.3	Kendala dan Masalah.....	64
BAB III.....		65
3.1	Proses Kegiatan <i>Mise en Place</i>	65
3.2	Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	67
3.3	Evaluasi dari Tim Dosen Penguji	70
BAB IV		71
A.	Kesimpulan	71
B.	Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA		1

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Karawiti	6
Gambar 2. Uta Palumara.....	7
Gambar 3. Mina Sarua.....	8
Gambar 4. Uta Maju Nganco.....	9
Gambar 5. Uta Londe Puru.....	10
Gambar 6. Saronco Wua Parongge.....	11
Gambar 7. Nasi Putih.....	12
Gambar 8. Sambal Tota Fo'o.....	13
Gambar 9. Bingka Dolu.....	14
Gambar 10. Dokumentasi Mise En Place.....	66

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Resep Karawiri.....	16
Tabel 2 Resep Uta Palumara.....	17
Tabel 3 Resep Mina Sarua.....	18
Tabel 4 Resep Uta Maju Nganco.....	19
Tabel 5 Resep Uta Londe Puru.....	20
Tabel 6 Resep Saronco Wua Parongge.....	20
Tabel 7 Resep Nasi Putih.....	21
Tabel 8 Resep Sambal Tota Fo'o.....	22
Tabel 9 Resep Bingka Dolu	23
Tabel 10 <i>Recipe Cosing & Dish Costing</i> Karawiti.....	24
Tabel 11 <i>Recipe Cosing & Dish Costing</i> Uta Palumara.....	25
Tabel 12 <i>Recipe Cosing & Dish Costing</i> Mina Sarua.....	25
Tabel 13 <i>Recipe Cosing & Dish Costing</i> Uta Maju Nganco.....	26
Tabel 14 <i>Recipe Cosing & Dish Costing</i> Uta Londe Puru.....	27
Tabel 15 <i>Recipe Cosing & Dish Costing</i> Saronco Wua Parongge.....	27
Tabel 16 <i>Recipe Cosing & Dish Costing</i> Nasi Putih	28
Tabel 17 <i>Recipe Cosing & Dish Costing</i> Sambal Tota Fo'o.....	29
Tabel 18 <i>Recipe Cosing & Dish Costing</i> Bingka Dolu.....	29
Tabel 19 <i>Nutritional Value</i> Karawiti.....	30
Tabel 20 <i>Nutritional Value</i> Uta Palumara.....	31
Tabel 21 <i>Nutritional Value</i> Mina Sarua.....	31
Tabel 22 <i>Nutritional Value</i> Uta Maju Nganco.....	32
Tabel 23 <i>Nutritional Value</i> Uta Londe Puru.....	32
Tabel 24 <i>Nutritional Value</i> Saronco Wua Parongge.....	33
Tabel 25 <i>Nutritional Value</i> Nasi Putih.....	33
Tabel 26 <i>Nutritional Value</i> Sambal Tota Fo'o.....	34
Tabel 27 <i>Nutritional Value</i> Bingka Dolu.....	34

Tabel 28 Total <i>Nutrition Value</i>	40
Tabel 29 <i>Working Plan</i>	44
Tabel 30 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	46
Tabel 31 <i>Time Table</i> Sebelum Sidang (H-1).....	48
Tabel 32 <i>Time Table</i> Sidang.....	48
Tabel 33 Daftar Kebutuhan Alat Dapur.....	49
Tabel 34 <i>Purchasing List</i>	51
Tabel 35 Pembuatan Karawiti.....	53
Tabel 36 Pembuatan Uta Palumara.....	55
Tabel 37 Pembuatan Uta Londe Puru.....	57
Tabel 38 Pembuatan Uta Maju Nganco.....	58
Tabel 39 Pembuatan Saronci Wua Parongge.....	59
Tabel 40 Pembuatan Mina Sarua.....	60
Tabel 41 Pembuatan Sambal Tota Fo'o.....	61
Tabel 42 Pembuatan Bingka Dolu	62
Tabel 43 Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Sidang.....	68

DAFTAR PUSTAKA

- . (2015, February 27). *Eksotika Kuliner Sumbawa*. Retrieved from Femina:
<https://www.femina.co.id/article/eksotika-kuliner-sumbawa>
- Akhmal, G. K. (2022, February 13). *Resep Bingka Dolu Khas Bima, Kue Manis yang Rasanya Lezat*. Retrieved from IDN Times:
<https://www.idntimes.com/food/recipe/09-gilang-khuatul-akhmal/resep-bingka-dolu-khas-bima-c1c2>
- Annasiha, N. D. (2020, May 7). *Karawiti*. Retrieved from Cookpad:
<https://cookpad.com/id/resep/12440484-karawiti>
- Aufia. (2019, November 2). *Palumara Londe*. Retrieved from Cookpad:
<https://cookpad.com/id/resep/10951666-palumara-londe>
- Ibu, D. (2020, august 22). SAYUR SARONCO KHAS BIMA. Bima, Nusa Tenggara Barat , Indonesia.
- Ida, I. (2020, May 26). MINASARUA,FULL REMPAH. Kabupaten Bima, Nusa Tenggara Barat, Indonesia .
- Malingi, A. (2016, 05 22). *Resep Sayur Saronco Uwa Parongge*. Retrieved from Sejarahbima.com: <https://www.sejarahbima.com/2016/05/resep-sayur-saronco-wua-parongge.html>
- Malingi, A. (2016, September 29). *Sensasi Sambal Tota Fo'o*. Retrieved from Sejarahbima.com: <https://www.sejarahbima.com/2016/09/sensasi-sambal-tota-foo.html?m=1>
- Melody, E. (2016, November 25). *Bingka Dolu khas bima NTB*. Retrieved from Cookpad: <https://cookpad.com/id/resep/1525684-bingka-dolu-khas-bima-ntb>
- mika, M. (2020, May 18). *Tumis Uta Maju (Daging Rusa) khas Bima*. Retrieved from Cookpad: <https://cookpad.com/id/resep/12580427-tumis-uta-maju-daging-rusa-khas-bima>

- Nusa, V. (2020). *Uta Londe Puru, Makanan Khas Saat Berkunjung Ke Sumbawa*. Retrieved from VistaNusa: https://www.vistanusa.com/uta-londe-puru-makanan-khas-saat-berkunjung-ke-sumbawa/#Cara_Menikmatinya_Olahan_Bandeng_Ini
- Ragam. (2021, March 1). *Resep dan Penyajian KULINER Bima (Mbojo)*. Jakarta, DKI Jakarta, Indonesia.
- rahadiyanti, a. (2020, 12 16). *Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan*. Retrieved from Blog AhliGiziID: <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>
- Rahman, F. (2016). *Rijsttafel : budaya kuliner di Indonesia masa kolonial 1870-1942*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- unknow. (2012, May 31). *Resep Uta Londe Puru (Bandeng Bakar)*. Retrieved from Mbojo Network: <http://mbojonet.blogspot.com/2012/05/resep-uta-londe-puru-bandeng-bakar.html>
- Unknow. (2012, May 31). *Resep Uta Maju Ncango (Rusa Goreng)*. Retrieved from Mbojo Network: <http://mbojonet.blogspot.com/2012/05/resep-uta-maju-ncango-rusa-goreng.html>
- unknow. (2020, June 30). *Kenapa Nasi Jadi Makanan Pokok Kita?* Retrieved from Kelas Pintar: <https://www.kelaspintar.id/blog/edutech/kenapa-nasi-jadi-makanan-pokok-kita-5058/>
- Wahidah, A. N. (2021, July 28). *Sambal Mangga, Resep dan Cara Membuat Sambal Tota Fo'o Khas Bima*. Bima, Nusa Tenggara Barat, Indonesia.
- wakhyuningngarsih. (2018, January 11). *Mina Sarua, Minuman Tradisional yang Memiliki Banyak Khasiat*. Retrieved from Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Kebudayaan: <http://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbbali/mina-sarua-minuman-tradisional-yang-memiliki-banyak->

khasiat/#::~text=Bagi%20masyarakat%20Bima%2C%20keberadaan%20m
inuman,%2C%20Kecamatan%20Bolo%2C%20Kabupaten%20Bima.