

**SAJIAN MAKANAN KHAS TABANAN BALI
TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh :

MATHIAS KORESY PASALBESSY

Nomor Induk : 201923730

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER
JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

SAJIAN MAKANAN KHAS TABANAN BALI

NAMA : Mathias Koresy Pasalbessy
NIM : 201923730
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc

NIP: 19600105 199203 1001



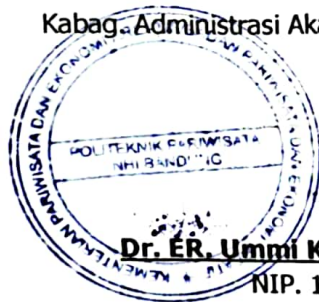
Mandradhitya Kusuma Putra, S.ST.Par., M.Sc.

NIP: 19851224 20110 1 1010

Bandung, 14 Oktober 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP. 19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

SAJIAN MAKANAN KHAS TABANAN BALI

NAMA : Mathias Koresy Pasaibessy
NIM : 201923730
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

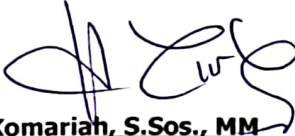
Pembimbing Utama,


Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc
NIP: 19600105 199203 1001

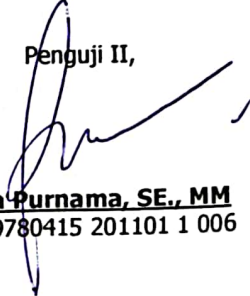
Pembimbing Pendamping,


Mandradhitya Kusuma Putra, S.ST.Par., M.Sc
NIP: 19851224 20110 1 1010

Penguji I,


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

Penguji II,


Rusna Purnama, SE., MM
NIP. 19780415 201101 1 006

Bandung, 14 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

SURAT PERNYATAAN

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Mathias Koresy Pasalbessy
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 23-01-2001
NIM : 201923730
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

"Sajian Masakan Khas Tabanan Bali"

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, 12 Oktober 2022

Yang membuat pernyataan,



Mathias Koresy Pasalbessy

KATA PENGANTAR

Puji Tuhan penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa. Penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir tepat waktu yang berjudul “**Sajian Masakan Khas Tabanan Bali**”

Laporan Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir guna Ahli Madia Diploma III di Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa mendapat bantuan dan bimbingan, oleh sebab itu penulis menyampaikan ucapan Terima Kasih kepada semua pihak terutama Orang Tua yang telah membantu, memotivasi, dan memberikan semangat sehingga penulis dapat mengerjakan Laporan Tugas Akhir ini. Ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER Ummi Kalsum, MM. Par., CHM. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE. Selaku Ketua Jurusan Perhotelan 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 Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc. Selaku Pembimbing 1 atas waktu dan kesediaan beliau memberikan pengarahan serta bimbingan mengenai materi yang penulis gunakan pada Tugas Akhir ini.
6. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, S.ST.Par., M.Sc. Selaku Pembimbing 2 atas waktu dan kesediaan beliau memberikan

pengarahan serta bimbingan mengenai materi yang penulis gunakan pada Tugas Akhir ini.

7. Seluruh Dosen Prodi Seni Kuliner yang ikut serta dalam membantu, membimbing, dan memberikan semangat serta ilmu yang berharga.
8. Mbok Novia Kristina yang telah berbagi ilmu mengenai sajian khas Tabanan.
9. Kelas MTB 6A 2022 yang saling mendukung dan berbagi ilmu selama Tugas Akhir ini.
10. Gifita Dwi Satria yang telah membantu dan mendukung selama penyusunan Tugas Akhir
11. Nesya Rahmania Paramitha yang telah membantu dan mendukung selama penyusunan Tugas Akhir
12. Kepada seluruh pihak yang tidak disebutkan satu-persatu atas bantuannya dalam proses penyelesaian Tugas Akhir.

Penulis memohon maaf apabila ada kesalahan kata bagi pembaca. Demikian semoga Laporan Tugas Akhir ini bisa diterima oleh seluruh pihak dan bermanfaat bagi pembaca dan bisa diterima sebagai ide dan gagasan. Penulis mengharapkan kritik dan saran bagi penulis sebagai perbaikan dalam penulisan Tugas Akhir.

Bandung, 20 Desember 2022

Mathias Koresy Pasalbessy

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	4
1.2.1 Tujuan Formal.....	4
1.2.2 Tujuan Operasional	4
1.3 Usulan Produk Makanan	5
1.3.1 Usulan Menu	5
1.3.2 Rencana Penataan Kuliner Khas Tabanan, Bali.....	6
1.3.3 Penjelasan Produk	6
1.3.4 Penyajian makanan <i>a la Rijsttafel</i>	11
1.4 Usulan Resep.....	12
1.5 <i>Recipe Costing, Dish Costing</i>	21
1.6 <i>Selling Price</i>	26
1.7 Nilai Nutrisi	27
BAB II	32
PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	32
2.1 Perencanaan Latihan <i>Food Presentation</i>	32
2.1.1 <i>Working Plan</i>	32
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	37
2.1.3 <i>Time Table</i>	38
2.1.4 Daftar Kebutuhan Peralatan Dapur	40
2.1.5 <i>Purchasing List</i>	41
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	42
2.3 Kendala dan Hambatan	57
BAB III.....	58
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	58

3.1	Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	58
3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	58
3.3	Evaluasi Oleh Penguji Sidang	60
BAB IV	61
KESIMPULAN DAN SARAN	61
4.1	Kesimpulan.....	61
4.2	Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN	66
BIODATA	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Resep Urap Gonde	13
Tabel 1. 2 Resep Jukut Ares.....	14
Tabel 1. 3 Resep Entil	15
Tabel 1. 4 Resep Lawar Kuwir	16
Tabel 1. 5 Resep Sate Lilit	17
Tabel 1. 6 Resep Ayam Bejek.....	18
Tabel 1. 7 Resep Teh Beras Merah	19
Tabel 1. 8 Resep Lak – Lak	20
Tabel 1. 9 Recipe Costing Urap Gonde	21
Tabel 1. 10 Recipe Costing Jukut Ares.....	22
Tabel 1. 11 Recipe Costing Entil	22
Tabel 1. 12 Recipe Costing Lawar Kuwir.....	23
Tabel 1. 13 Recipe Costing Sate Lilit	24
Tabel 1. 14 Recipe Costing Ayam Bejek.....	24
Tabel 1. 15 Recipe Costing Teh Beras Merah	25
Tabel 1. 16 Recipe Costing Lak - Lak	25
Tabel 1. 17 Food Cost	26
Tabel 1. 18 Nilai Nutrisi Urap Gonde.....	27
Tabel 1. 19 Nilai Nutrisi Jukut Ares	28
Tabel 1. 20 Nilai Nutrisi Entil.....	28
Tabel 1. 21 Nilai Nutrisi Lawar Kuwir	29
Tabel 1. 22 Nilai Nutrisi Sate Lilit.....	29
Tabel 1. 23 Nilai Nutrsi Ayam Bejek	30
Tabel 1. 24 Nilai Nutrisi Teh Beras Merah.....	30
Tabel 1. 25 Nilai Nutrisi Lak - Lak.....	31
Tabel 2. 1 Urap Gonde	33
Tabel 2. 2 Jukut Ares	33
Tabel 2. 3 Entil.....	34
Tabel 2. 4 Lawar Kuwir	34
Tabel 2. 5 Sate Lilit.....	35
Tabel 2. 6 Ayam Bejek.....	35
Tabel 2. 7 Teh Beras Merah.....	36
Tabel 2. 8 Lak-lak	36
Tabel 2. 9 Tabel Matriks	37
Tabel 2. 10 Time Table Sebelum Sidang (H-1).....	38
Tabel 2. 11 Time Table Pelaksanaan Sidang	39
Tabel 2. 12 Kebutuhan Utensils.....	40

Tabel 2. 13 Purchasing List.....	41
Tabel 2. 14 Base Genep	42
Tabel 2. 15 Base Rajang.....	43
Tabel 2. 16 Urap Gonde	44
Tabel 2. 17 Tabel Lanjutan Urap Gonde.....	45
Tabel 2. 18 Jukut Ares	46
Tabel 2. 19 Tabel Lanjutan Jukut Ares	47
Tabel 2. 20 Entil.....	48
Tabel 2. 21 Tabel Lanjutan Entil.....	49
Tabel 2. 22 Lawar Kuwir	50
Tabel 2. 23 Tabel Lanjutan Lawar Kuwir	51
Tabel 2. 24 Sate Lilit.....	52
Tabel 2. 25 Ayam Bejek.....	53
Tabel 2. 26 Teh Beras Merah	54
Tabel 2. 27 Lak-lak	55
Tabel 2. 28 Tabel Lanjutan Lak-lak.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Layout Meja	6
Gambar 1. 2 Urap Gonde	7
Gambar 1. 3 Jukut Ares.....	7
Gambar 1. 4 Entil	8
Gambar 1. 5 Lawar Kuwir	9
Gambar 1. 6 Sate Lilit	9
Gambar 1. 7 Ayam Bejek.....	10
Gambar 1. 8 Beras Merah	11
Gambar 1. 9 Lak-lak	11
Gambar Lampiran 1 Hasil Turnitin.....	66

DAFTAR PUSTAKA

- Accounting Tools. (2022, agustus 9). *what is costing*. Diambil kembali dari Accountingtools.com: <https://www.accountingtools.com/articles/what-is-costing.html>
- Accurate. (2022, March 16). *Perencanaan adalah: ini tujuan, dan berbagai jenisnya*. Diambil kembali dari Accurate.id: <https://accurate.id/marketing-manajemen/perencanaan-adalah/>
- bali glory. (2015). *Kabupaten Tabanan, Bali Indonesia, ulasan singkat tentang Tabanan serta tempat wisata menarik dan objek wisata yang terkenal di daerah Tabanan Bali*. Diambil kembali dari baliglory: <http://www.id.baliglory.com/2015/07/tabanan-bali.html>
- Bali post. (2022). *Anugrah bali brand 2021: Entil sanda kuliner khas Pupuan sarat makna filosofis*. Diambil kembali dari <https://www.balipost.com/news/2022/02/01/247684/Entil-Sanda,Kuliner-Khas-Pupuan...html>
- Bali Pustaka. (2021, Mei 6). *Teh Beras Merah, Minuman Tradisional Khas Bali yang Kaya Manfaat*. Diambil kembali dari bali pustaka news: <https://balipustakanews.com/teh-beras-merah-minuman-tradisional-khas-bali-yang-kaya-manfaat/2/>
- baliprov. (t.thn.). *Kabupaten/kota*. Diambil kembali dari baliprov: <https://www.baliprov.go.id/web/kabupaten-kota/>
- Bbn. (2022, Januari 18). *Mengenal Laklak, Jajanan Manis Khas Bali*. Diambil kembali dari berita bali: <https://www.beritabali.com/aboutbali/read/mengenal-laklak-jajanan-manis-khas-bali?page=all#>
- bbn/rls. (2019, Mei 22). *Lawar Kuwir Sebagai Kuliner Bali yang Halal*. Diambil kembali dari berita bali: <https://www.beritabali.com/wisata/read/lawar-kuwir-sebagai-kuliner-bali-yang-halal>
- Berita Bali. (2019). *Lawar Kuwir Sebagai Kuliner Bali yang Halal*. Diambil kembali dari Berita bali: <https://www.beritabali.com/wisata/read/lawar-kuwir-sebagai-kuliner-bali-yang-halal>
- Danio Alfaro. (2022, September 9). *What is mise en place*. Diambil kembali dari The Spruce Eats.com: <https://www.thespruceeats.com/learn-the-definition-of-mise-en-place-480628>

- Accounting Tools. (2022, agustus 9). *what is costing*. Diambil kembali dari Accountingtools.com: <https://www.accountingtools.com/articles/what-is-costing.html>
- Accurate. (2022, March 16). *Perencanaan adalah: ini tujuan, dan berbagai jenisnya*. Diambil kembali dari Accurate.id: <https://accurate.id/marketing-manajemen/perencanaan-adalah/>
- bali glory. (2015). *Kabupaten Tabanan, Bali Indonesia, ulasan singkat tentang Tabanan serta tempat wisata menarik dan objek wisata yang terkenal di daerah Tabanan Bali*. Diambil kembali dari baliglory: <http://www.id.baliglory.com/2015/07/tabanan-bali.html>
- Bali post. (2022). *Anugrah bali brand 2021: Entil sanda kuliner khas Pupuan sarat makna filosofis*. Diambil kembali dari <https://www.balipost.com/news/2022/02/01/247684/Entil-Sanda,Kuliner-Khas-Pupuan...html>
- Bali Pustaka. (2021, Mei 6). *Teh Beras Merah, Minuman Tradisional Khas Bali yang Kaya Manfaat*. Diambil kembali dari bali pustaka news: <https://balipustakanews.com/teh-beras-merah-minuman-tradisional-khas-bali-yang-kaya-manfaat/2/>
- baliprov. (t.thn.). *Kabupaten/kota*. Diambil kembali dari baliprov: <https://www.baliprov.go.id/web/kabupaten-kota/>
- Bbn. (2022, Januari 18). *Mengenal Laklak, Jajanan Manis Khas Bali*. Diambil kembali dari berita bali: <https://www.beritabali.com/aboutbali/read/mengenal-laklak-jajanan-manis-khas-bali?page=all#>
- bbn/rls. (2019, Mei 22). *Lawar Kuwir Sebagai Kuliner Bali yang Halal*. Diambil kembali dari berita bali: <https://www.beritabali.com/wisata/read/lawar-kuwir-sebagai-kuliner-bali-yang-halal>
- Berita Bali. (2019). *Lawar Kuwir Sebagai Kuliner Bali yang Halal*. Diambil kembali dari Berita bali: <https://www.beritabali.com/wisata/read/lawar-kuwir-sebagai-kuliner-bali-yang-halal>
- Danio Alfaro. (2022, September 9). *What is mise en place*. Diambil kembali dari The Spruce Eats.com: <https://www.thespruceeats.com/learn-the-definition-of-mise-en-place-480628>
- Detik.com. (2022, Juli 24). *Sejarah dan Filosofi Sate Lilit, Simbol Kejantanan Kaum Pria Bali*. Diambil kembali dari Detik.com: <https://www.detik.com/bali/kuliner/d-6196019/sejarah-dan-filosofi-sate-lilit-simbol-kejantanan-kaum-pria-bali>
- Excelice. (2018, Mei). *Cara cepat membuat matriks rencana kegiatan menggunakan macro vba*. Diambil kembali dari Excelive.com:

<http://www.excelive.com/2018/05/cara-cepat-membuat-matrik-rencana.html>

- Gie. (2020, Agustus 13). *Pengertian Food Cost dan cara menghitungnya dalam bisnis restoran*. Diambil kembali dari accurate.id:
<https://accurate.id/akuntansi/pengertian-food-cost-dan-cara-menghitungnya/>
- Jalur Rempah. (2021, Oktober 20). *Masakan Bali: Salah Satu Masakan Paling Kompleks di Dunia*. Diambil kembali dari Jalur Rempah:
<https://jalurrempah.kemdikbud.go.id/foto/masakan-bali-salah-satu-masakan-paling-kompleks-di-dunia>
- Jurnal entrepreneur. (t.thn.). *Memahami Pentingnya Food Cost dalam Bisnis Restoran*. Diambil kembali dari Jurnal.id:
<https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/>
- Kr8. (2018, Mei 29). *Sambal Bejek Belayu, Kuliner Unik Khas Tabanan*. Diambil kembali dari Kanal Bali: <https://kumparan.com/kanalbali/sambal-bejek-belayu-kuliner-unik-khas-tabanan/full>
- KSM TOUR. (t.thn.). *Jukut Ares Kuliner Unik Khas Bali*. Diambil kembali dari KSMTOUR.COM: <https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-bali/jukut-ares-kuliner-unik-khas-bali.html>
- Kumparan Food. (2019, Agustus 17). *Rijsttafel, Budaya Makan Tengah Berbalut Nuansa Eropa*. Diambil kembali dari Kumparan:
<https://kumparan.com/kumparanfood/rijsttafel-budaya-makan-tengah-berbalut-nuansa-eropa-1rg2kjKDNQf/full>
- Lufiana. (2022). *Bertambah Tiga, Ini Daftar 37 Provinsi di Indonesia Beserta Ibu Kotanya*. Diambil kembali dari Kompas.com:
<https://www.kompas.com/tren/read/2022/07/01/100500265/bertambah-tiga-ini-daftar-37-provinsi-di-indonesia-beserta-ibu-kotanya>
- McCann. (t.thn.). *How to Calculate Food Cost Percentage with a Food Cost Formula*. Diambil kembali dari Touchbistro.com:
<https://www.touchbistro.com/blog/how-to-calculate-food-cost-percentage/>
- Nikita Rosa Damayanti. (2022, Juli 26). *Letak Astronomis dan Geografis Indonesia, Lengkap dengan Pengaruhnya*. Diambil kembali dari detik.com: <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-6199268/letak-astronomis-dan-geografis-indonesia-lengkap-dengan-pengaruhnya>
- Nusa Week. (2022, Januari 19). *Sayuran Gonda yang menggoda selera*. Diambil kembali dari nusaweek.com: <https://nusaweek.com/sayur-gonda-yang-menggoda-selera/?amp>

- Prila Arofani. (2021, Maret 7). *10 masakan Khas Indonesia Ini Ternyata Dipengaruhi Budaya India Lho!* Diambil kembali dari idntimes:
<https://www.idntimes.com/food/dining-guide/prila-arofani/makanan-khas-indonesia-yang-dipengaruhi-budaya-india?page=all>
- Sehataqua. (2022, Juni 06). *Apa itu Nutrisi? Ini Pengertian, Fungsi dan Jenis-jenisnya.* Diambil kembali dari Sehataqua.co.id:
<https://www.sehataqua.co.id/nutrisi-adalah/>
- Suarcani. (2020, September 17). *Mencicipi Lezatnya Entil Pupuan: Kuliner Khas Dari Tabanan, Bali.* Diambil kembali dari idn times:
<https://www.idntimes.com/food/dining-guide/alhzeta/entil-pupuan-c1c2?page=all>
- Wawa. (2011, Agustus 13). *3 Jenis Bumbu Dasar Tradisional.* Diambil kembali dari Kompas.com:
<https://nasional.kompas.com/read/2011/08/13/11342971/~Dapur~Tips%20Memasak>