

**MODERNISASI SAJIAN KULINER KHAS
KOTA MANADO, SULAWESI UTARA**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

SYAFINA NUR ASSYIFA

NIM : 2020406101

**JURUSAN HOSPITALITY
PROGRAM STUDI SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

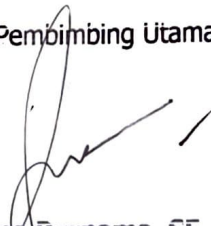
2023

LEMBAR PENGESAHAN

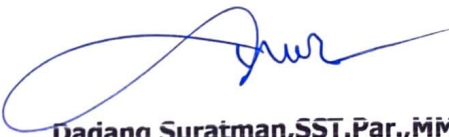
MODERNISASI SAJIAN KULINER KHAS KOTA MANADO, SULAWESI UTARA

NAMA : SYAFINA NUR ASSYIFA
NIM / : 2020406101
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


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

Pembimbing Pendamping,


Dadang Suratman,SST.Par.,MM.
NIP 19691228 200212 1 001

Bandung, 22 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



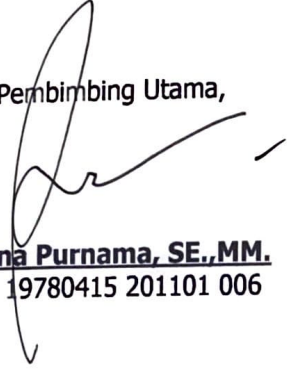
Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.
19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN


MODERNISASI SAJIAN KULINER KHAS KOTA MANADO, SULAWESI UTARA

NAMA : SYAFINA NUR ASSYIFA
NIM : 2020406101
JURUSAN : SENI KULINER
PROGRAM STUDI : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,


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

Pembimbing Pendamping,


Dadang Suratman,SST.Par.,MM.
NIP 19711210 200212 1 008

Penguji I,


Mandradhitia Kusuma
P.,SST.Par.,M.SC.
NIP 19680416 199802 1 001

Penguji II,


Nova Maulidian Hidayat, SE.,MM.
NIP 19821216 201101 1 003

Bandung, 22 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE
19710316 199603 2 001

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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Syafina Nur Assyifa
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung /10 Mei 2002
NIM : 2020406101
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **MODERNISASI SAJIAN KULINER KHAS KOTA MANADO, SULAWESI 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 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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 29 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



Syafina Nur Assyifa

KATA PENGANTAR

Dengan penuh rasa syukur atas kehadiran Allah SWT, penulis berhasil menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul "**MODERNISASI SAJIAN KULINER KHAS KOTA MANADO, SULAWESI UTARA**". Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan akademik yang harus dipenuhi untuk mengikuti ujian sidang dalam Program Diploma III Program Studi Seni Kuliner. Penyusunan Tugas Akhir ini tidak akan berjalan dengan lancar tanpa dukungan dan bantuan dari berbagai pihak yang terlibat. Penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada semua yang telah memberikan kontribusi dan dukungan dalam proses ini. :

1. Kepada Orang tua dan keluarga, yang telah memberi dukungan kepada penulis.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos., M.Sc. selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA.,MM.Par.,CHE. Selaku Kepala Bagian ADAK Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE, selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.sos., M.M.Par., selaku Ketua Prodi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
6. Bapak Rusna Purnama.,MM. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan arahan, petunjuk serta dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Bapak Dadang Suratman S.ST.Par,MM selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan arahan, petunjuk serta dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.

8. Seluruh dosen pengajar dan staff Program Studi Seni Kuliner.
9. Kepada Rahmad Rivaldi, yang telah membantu dan memberi semangat kepada penulis.
10. Kepada Zoya Selvia yang telah mendukung penulis dan memberi semangat kepada penulis.
11. Kepada sahabat Indomie enjoy yang telah mendukung penulis.

Bandung, 30 April 2023

Syafina Nur Assyifa

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Maksud dan Tujuan	5
1.2.1 Tujuan Akademis	5
1.2.2 Tujuan Operasional	5
1.3 Usulan Produk	6
1.3.1 Rangkaian Menu	6
1.3.2 Deskripsi Menu	7
1.4 Tinjauan Produk	16
1.4.1 Jenis Makanan	16
1.4.2 Pengajuan Resep	16
1.5 Recipe Costing, Selling Price, Dish Costing.....	41
1.6 Muat Gizi dan Nutrisi.....	49
1.7 Tempat dan Waktu Penelitian	55
BAB II.....	56
2.1 Rencana Kegiatan Latihan Persentasi Produk.....	56
2.1.1 Rencana Kerja/ Working Plain	56
2.1.2 Penyusunan Proses Pembuatan Produk Dalam Bentuk Matriks	64
2.1.3 Daftar Peralatan Yang Dibutuhkan	65
2.1.4 Time Table.....	66
2.1.5 Daftar Pembelian Bahan	69
2.2 Kegiatan Uji Coba Persentasi Produk	73
2.3 Kendala dan Hambatan Dari Proses Trial	80
BAB III	82
3.1 Persiapan Kegiatan Pelaksanaan Sidang	82
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	82
3.3 Penilaian Oleh Penguji Sidang	85
BAB IV	86

4.1	Kesimpulan.....	86
4.2	Saran.....	86
	DAFTAR PUSTAKA	87
	HASIL TURNITIN	90
	BIODATA PENULIS	91

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Resep Pembuatan Tuna Dabu – dabu	17
Tabel 1. 2 Resep Pembuatan Tuna Dabu – dabu	18
Tabel 1. 3 Resep Pembuatan Tuna Dabu – dabu	19
Tabel 1. 4 Resep Pembuatan Tuna Dabu – Dabu.....	20
Tabel 1. 5 Resep Pembuatan Ayam woku Balanga.....	20
Tabel 1. 6 Resep Pembuatan Ayam Woku Balanga.....	22
Tabel 1. 7 Resep Pembuatan Ayam woku Balanga.....	23
Tabel 1. 8 Resep Pembuatan Ayam Woku Balanga.....	24
Tabel 1. 9 Resep Pembuatan Ayam Woku Balanga.....	25
Tabel 1. 10 Resep Pembuatan Kakap Kuah Asam	25
Tabel 1. 11 Resep Pembuatan Kakap Kuah Asam	26
Tabel 1. 12 Resep Pembuatan Kakap Kuah Asam	27
Tabel 1. 13 Resep Pembuatan Kakap Kuah Asam	28
Tabel 1. 14 Resep Pembuatan Kakap Kuah Asam	28
Tabel 1. 15 Resep Pembuatan Sate Garo	29
Tabel 1. 16 Resep Pembuatan Sate Garo	29
Tabel 1. 17 Resep Pembuatan Gohu Pepaya	31
Tabel 1. 18 Resep Pembuatan Gohu Pepaya	32
Tabel 1. 19 Resep Pembuatan Bebek Rica – rica	32
Tabel 1. 20 Resep Pembuatan Bebek Rica – rica	34
Tabel 1. 21 Resep Pembuatan Bebek Rica – Rica	35
Tabel 1. 22 Resep Pembuatan Bebek Rica – rica	36
Tabel 1. 23 Resep Pembuatan Klapertat.....	37
Tabel 1. 24 Resep Pembuatan Deconstructed Klapertat	38
Tabel 1. 25 Resep Pembuatan Deconstructed Klapertat.....	39
Tabel 1. 26 Resep Pembuatan Deconstructed Klapertat.....	40
Tabel 1. 27 Resep Pembuatan Deconstructed Klapertat.....	40
Tabel 1. 28 Biaya Hidangan Tuna Dabu – dabu	42
Tabel 1. 29 Biaya Hidangan Ayam Woku Balanga.....	43
Tabel 1. 30 Biaya Hidangan Kakap Kuah Asam.....	44
Tabel 1. 31 Biaya Hidangan Sate garo	45
Tabel 1. 32 Biaya Hidangan Gohu Pepaya	46
Tabel 1. 33 Biaya Hidangan Bebek Rica – rica	47
Tabel 1. 34 Biaya Hidangan Deconstructed Klappertaart.....	48
Tabel 1. 35 Nilai Gizi Ayam Woku Balanga	50
Tabel 1. 36 Nilai Gizi Kakap Kuah Asam.....	51
Tabel 1. 37 Nilai Gizi Sate Garo.....	52
Tabel 1. 38 Nilai Gizi Gohu Pepaya.....	53
Tabel 1. 39 Nilai Gizi Bebek Rica – rica.....	53
Tabel 1. 40 Nilai Gizi Deconstructed Klappertaart.....	54

Tabel 2. 1 Working Plan Tuna Dabu – dabu	57
Tabel 2. 2 Working Plan Ayam Woku Balanga	57
Tabel 2. 3 Working Plan Kakap Kuah Asam	59
Tabel 2. 4 Working Plan Sate Garo	60
Tabel 2. 5 Working Plant Gohu Pepaya.....	61
Tabel 2. 6 Working Plan Bebek Rica – rica	62
Tabel 2. 7 Working Plan Deconstructed Klappertaart	63
Tabel 2. 8 Bentuk Tabel Matriks	64
Tabel 2. 9 Daftar Alat Yang Digunakan	65
Tabel 2. 10 Time Table Penulis H – 1	67
Tabel 2. 11 Time Tabel Penulis Hari H Sidang	69
Tabel 2. 12 Daftar Pembelian Bahan Baku Penulis	70
Tabel 2. 13 Daftar Dokumentasi Kegiatan Trial Penulis	73
Tabel 2. 14 Daftar Dokumentasi Kegiat Trial Penulis.....	74
Tabel 2. 15 Daftar Dokumentasi Kegiatan Trial Penulis	76
Tabel 2. 16 Daftar Dokumentasi Kegiatan Trial Penulis	77
Tabel 2. 17 Daftar Dokumentasi Kegiatan Trial Penulis	78
Tabel 2. 18 Daftar Dokumentasi Kegiatan Trial Penulis	79
Tabel 2. 19 Daftar Dokumentasi Kegiatan Trial Penulis	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Sketsa Tuna Dabu – dabu	8
Gambar 1. 2 Sketsa Ayam Woku Belanga.....	10
Gambar 1. 3 Sketsa Kakap Kuah Asam.	11
Gambar 1. 4 Sketsa Sate Garo.	12
Gambar 1. 5 Sketsa Gohu Pepaya.....	13
Gambar 1. 6 Sketsa Bebek Rica – rica	14
Gambar 1. 7 Sketsa Deseconstructed Klappertaart.....	15

DAFTAR PUSTAKA

- Burkat, A. (2006). *Letak Indonesia Yang Strategis Menawarkan Keunggulan dalam Bidang Pariwisata, Damanik* (2006).
- Devanda, V. (2023). *Mengapa Letak Wilayah Indonesia Dikatakan Strategis?* Retrieved April 28, 2023, from Kompas.com:
<https://www.kompas.com/stori/read/2023/04/28/130000679/mengapa-letak-wilayah-indonesia-dikatakan-strategis->
- Dimas. (2022). *Ini Jumlah Kabupaten/Kota di 34 Provinsi, mana terbanyak?* Retrieved Mei 8, 2023, from Data Indonesia:
<https://dataindonesia.id/varia/detail/ini-jumlah-kabupatenkota-di-34-provinsi-mana-terbanyak>
- Duffy. (2021). *Apa itu Restoran Fine Dining Dan Bedanya dengan casual dining.* Retrieved Juni 1, 2023, from Fortuneidn:
<https://www.fortuneidn.com/luxury/desy/apa-itu-restoran-fine-dining-dan-bedanya-dengan-casual-dining>
- Ensiklopedia. (2022). *Resep Makanan.* Retrieved Juni 4, 2023, from
https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Resep_masakan
- Fadly. (2022). *Mengulik dabu-dabu, sambal matah khas Sulawesi Utara.* Retrieved Februari 20, 2023, from Kompas.com:
<https://www.kompas.com/food/read/2022/03/01/150600475/mengulik-dabu-dabu-sambal-mentah-khas-sulawesi-utara>
- Frangki. (2013). *Mengulik Kuah Asam Khas Manado.* Retrieved Mei 15, 2023, from Okezone:
<https://lifestyle.okezone.com/read/2013/03/05/299/771238/mengulik-kuah-asam-khas-manado#:~:text=%22Kuah%20asam%20muncul%20sekitar%20tahun,%2C%20Jakarta%2C%20belum%20lama%20ini>
- Informatif. (2021). *Pengertian Apa itu Kuliner dan Wisata Kuliner Lengkap.* Retrieved Mei 5, 2023, from Informatif ID:
<https://www.informatif.id/2021/02/pengertian-definisi-kuliner-dan-wisata.html>
- Juna. (2021). *Penjelasan Dan Resep Ayam Woku.* Retrieved Mei 15, 2023, from Youtube: <https://youtu.be/QS0As2cgZ4Q>
- Karel. (2014). *Minahasa Dicanangkan Sebagai Kabupaten Cabai.* Retrieved Maret 15, 2023, from Antaranews:
<https://www.antaranews.com/berita/421019/minahasa-dicanangkan-sebagai-kabupaten-cabai>

- Lee, V. (2022). *The Best Recipes Of Indonesia's Top Professional Chefs*.
- Leonard. (2018). *Definisi Work Plan*. Retrieved from <https://smallbusiness.chron.com/definition-work-plan-39791.html>
- Majk. (2022). *Fine Dining Salmon Mosaic*. Retrieved from Youtube: <https://youtu.be/9vy2yPfnSms>
- Manado, P. K. (2022). *Penjelasan Kota Manado*. Retrieved Mei 20, 2023, from Sulut BPK: <https://sulut.bpk.go.id/pemerintah-kota-manado/>
- Mike. (2004). *International Culinary Tourism Association*. Retrieved April 30, 2023, from <https://mikehohnen.com/icta-international-culinary-tourism-association/>
- Mulyadi. (2001). *Balanced Scorecard : Alat Manajemen Kontemporer Untuk Pelipatgandaan Kinerja Keuangan Perusahaan*.
- Putra. (2021). *Tips Memahami Informasi Gizi Pada Kemasan Makanan*. Retrieved Februari 15, 2023, from Sehatq: <https://www.sehatq.com/artikel/tips-memahami-informasi-nilai-gizi-pada-kemasan-makanan>
- Ryana. (2020). *Cara Membuat Gohu Pepaya, asinan khas Manado*. Retrieved Februari 11, 2023, from Kompas: <https://www.kompas.com/food/read/2020/11/05/180200275/cara-membuat-gohu-pepaya-asinan-khas-manado-nan-segar#:~:text=Gohu%20pepaya%20merupakan%20makanan%20ringan,ya ng%20memiliki%20cita%20rasa%20pedas.&text=Gohu%20pepaya%20at au%20asinan%20khas,makan%20pe>
- Sanaji, M. (2013). *25 Resep Makanan Daerah Manado & Sekitarnya*.
- Sindo. (2018). *Nasi Kuning Bertabur Cakalang, Juara Nikmatnya di Manado*. Retrieved Maret 20, 2023, from Okezone: <https://lifestyle.okezone.com/read/2018/08/13/298/1935681/nasi-kuning-bertabur-cakalang-juara-nikmatnya-di-manado>
- Siti. (2019). *Kuliner Khas Manado Yang Pedas Dan Lezat, Asal Usul Hingga Cara Pembuatannya*. Retrieved Februari 23, 2023, from Tribun news: <https://manado.tribunnews.com/2019/07/21/woku-kuliner-khas-manado-yang-pedas-dan-lezat-asal-usul-hingga-cara-membuatnya>
- Suci. (2021). *Mengulik Sejarah Klappertaart Konon dari Hasil Eksperimen*. Retrieved Mei 12, 2023, from Kompas: <https://www.kompas.com/food/read/2021/12/13/152040775/mengulik-sejarah-klappertaart-konon-berasal-dari-hasil-eksperimen>
- Tanoesoedibjo, A. (2023). *Devisa Pariwisata Meningkat, Buka Lapangan Kerja Dan Kembangkan Ribuan Desa Wisata*. Retrieved Maret 20, 2023, from Pikiran Rakyat: <https://kendari.pikiran-rakyat.com/nasional/pr->

2496138436/devisa-pariwisata-meningkat-angela-tanoesoedibjo-buka-lapangan-kerja-dan-kembangkan-ribuan-desa-wisata

Wulandari. (2018). *Sate Garo Manado*. Retrieved April 20, 2023, from Budaya Indonesia: <https://budaya-indonesia.org/Sate-Garo-Manado/>

Yahya, A. (2017). *Pariwisata akan menjadi penyumbang devisa terbesar*. Retrieved Maret 15, 2023, from Republika.

Yulita. (2023). *8 Kuliner Ekstrem dari daging hewan yang lumrah dikonsumsi warga minahasa*. Retrieved Maret 15, 2023, from Detik.com: <https://www.detik.com/sulsel/kuliner/d-6402524/8-kuliner-ekstrem-dari-daging-hewan-yang-lumrah-dikonsumsi-warga-minahasa>