

**PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KHAS KOTA AMBON,**

**PROVINSI MALUKU**

**TUGAS AKHIR**

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

**Diploma III**



**Oleh :**

**Johanna Debora Kunawi**

**Nomor Induk : 2020406080**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

**2023**


## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

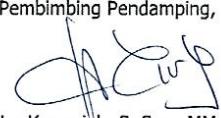
PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KHAS KOTA AMBON, PROVINSI MALUKU

NAMA : JOHANNA DEBORA KUNAWI  
NIM : 2020406080  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

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

Bandung, 22 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.

NIP. 19710316 199603 2 001

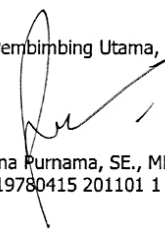
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

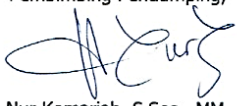
Pengembangan Presentasi Sajian Khas Kota Ambon. Provinsi Maluku

NAMA : Johanna Debora Kunawi  
NIM : 2020406080  
JURUSAN : Seni Kuliner  
PROGRAM STUDI : Perhotelan

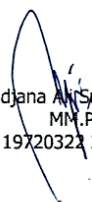
Pembimbing Utama,

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


Pembimbing Pendamping,

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

Penguji I,

  
R. Sondjana An Suganda, S.Sos.,  
MM.Par.  
NIP. 19720323 200502 1 001

Penguji II,

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

Bandung, 15 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Johanna Debora Kunawi  
Tempat/Tanggal Lahir : Bekasi/07 Juni 2003  
NIM : 2020406080  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
Pengembangan Presentasi Sajjian Khas Kota Ambon, Provinsi Maluku

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, 26 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



## KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga Penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian tentang **“PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KHAS KOTA AMBON PROVINSI MALUKU”**. Ucapan terimakasih juga penulis haturkan kepada kedua orang tua yang telah menjadi sumber inspirasi penulis, saudari kandung, dan saudara kandung penulis yang telah memberikan banyak motivasi kepada penulis.

Tujuan dari usulan penelitian ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program Diploma III Seni Kuliner, yang wajib di penuhi oleh seluruh mahasiswa kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Dalam penyusunan usulan penelitian ini, penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, penulisan ini tidak akan dapat berjalan dengan lancar. Oleh karena itu dalam penyusunan usulan penelitian tugas akhir ini, penulis ingin berterimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc Selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE Selaku Ketua Jurusan *Hospitality*.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par Selaku Ketua Prodi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. Selaku Dosen Pembimbing 1 dalam Penyusunan Usulan Penelitian ini.

6. Ibu Nur Komariah, S.Sos.,MM. Selaku Dosen Pembimbing 2 dalam Penyusunan Usulan Penelitian ini.
7. Kepada seluruh staf pengajar Program Studi Seni Kuliner yang tidak dapat penulis sebut satu persatu.
8. Kepada kedua orang tua yang telah menjadi sumber penulis, saudara dan saudari kandung yang telah memberikan banyak motivasi kepada penulis..
9. Kepada teman-teman SKU 6A yang senantiasa menemani penulis dari awal sampai akhir semester ini.
10. Kepada seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebut satu persatu, yang telah memberikan bantuan, dorongan, dan peran dalam mengerjakan penulisan ini.

Penyusunan Usulan Penelitian ini telah disusun sebaik-baiknya, namun penulis juga menyadari bahwa penulisan ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu kritik serta saran yang membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan dari Tugas Akhir ini.

Bandung, 26 Juni 2023

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
SURAT PERNYATAAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Presentasi Makanan .....	3
1.2.1 Tujuan Formal.....	4
1.2.2 Tujuan Operasional .....	4
1.3. Usulan Produk.....	4
1.4 Tinjauan Produk.....	6
1.4.1 Tema Masakan Kota Ambon .....	6
1.4.2 Jenis Makanan.....	6
1.5 Usulan Resep .....	12
1.6 Recipe Costing dan Dish Costing .....	34
1.7 Tabel Daftar Nilai Gizi .....	41
BAB II.....	44
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....	44
2.1.1 <i>Working Plan</i> .....	44
2.1.2 <i>Timetable</i> .....	49
2.1.3 Daftar Kebutuhan Bahan dan <i>Purchasing List</i> .....	51
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat .....	53
2.1.5 Menu makanan yang akan disiapkan di rumah.....	54
2.1.6 Menu Makanan yang akan Dibuat di Ruang Uji Sidang.....	55
2.1.7 Matrix Perencanaan Kegiatan .....	56

2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	58
2.3 Kendala dan Hambatan .....	63
BAB III .....	45
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	45
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan .....	45
3.2 Proses Kegiatan Presentasi Produk .....	65
BAB IV .....	69
KESIMPULAN DAN SARAN.....	69
4.1 Kesimpulan .....	69
4.2 Saran .....	69
DAFTAR PUSTAKA .....	70
LAMPIRAN.....	72



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kue Cara.....	7
Gambar 1.2 Rujak Natsepa .....	8
Gambar 1.3 Sup Ikan Kuah Kuning.....	9
Gambar 1.4 Granita Buah Pala.....	10
Gambar 1.5 Nasi Lapola, Lapis Palaro, Kohu-Kohu .....	11
Gambar 1.6 Pisang Asar.....	12

## DAFTAR TABEL

TABEL 1.1.....	13
TABEL 1.2.....	17
TABEL 1.3.....	20
TABEL 1.4.....	25
TABEL 1.5.....	26
TABEL 1.6.....	31
TABEL 1.7.....	35
TABEL 1.8.....	36
TABEL 1.9.....	37
TABEL 1.10.....	38
TABEL 1.11.....	39
TABEL 1.12.....	40
TABEL 1.13.....	42
TABEL 1.14.....	43
TABEL 1.15.....	44
TABEL 1.16.....	45
TABEL 1.17.....	46
TABEL 1.15.....	47
TABEL 2.2.....	45
TABEL 2.3.....	46
TABEL 2.4.....	47
TABEL 2.5.....	48
TABEL 2.6.....	49
TABEL 2.7.....	50
TABEL 2.8.....	51
TABEL 2.9.....	52
TABEL 2.10.....	54
TABEL 2.11.....	55
TABEL 2.12.....	56

TABEL 2.13.....	57
TABEL 2.14.....	58
TABEL 2.15.....	59
TABEL 2.16.....	60
TABEL 2.17.....	61
TABEL 2.18.....	62
TABEL 3.1.....	67

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambonnesia. (n.d.). Jus Pala Oleh-Oleh Khas Desa Morela. Ambon, Maluku, Indonesia.  
Retrieved from <https://kumparan.com/ambonnesia/jus-pala-oleh-oleh-khas-desa-morela>
- B., D., Lockwood, A., & Alcott, P. (2012). *Food and Beverage Management (5th Edition)*. New York.
- Dinas Pariwisata Maluku. (n.d.). *Ritual Cuci Negeri Soya*. Retrieved 03 30, 2023, from Dinas Pariwisata Maluku Web Site: <https://dispar.malukuprov.go.id/project/tradisi-negeri-cuci-soya/#:~:text=Tradisi%20cuci%20negeri%20Soya%20merupakan,membersihkan%20negeri%20secara%20gotong%2Droyong.>
- Klein, R. (1999). *Scheduling of Resource-Constrained Projects*.
- Lestari, D. S. (n.d.). Kohu-Kohu, Urapnya Warga Ambon. Retrieved from <https://lifestyle.okezone.com/read/2015/10/12/298/1230653/kohu-kohu-urapnya-warga-ambon>
- Lestari, E. D. (t.thn.). *Ikan Asar yang Nikmat dan Filosofi di Dalamnya*. Dipetik 03 30, 2023, dari Indonesia Kaya Web Site: <https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/ikan-asar-yang-nikmat-dan-filosofi-di-dalamnya/>
- Nanatimisela. (2017, Agustus 25). Kue Cara Isi Maluku.
- Nasi Lapola. (n.d.). Retrieved from <https://www.tribunnewswiki.com/2021/10/05/nasi-lapola>
- Nola, S. (2021). *Makanan Khas Ambon*. Elementa Media.
- Oase. (2017, Maret 14). Ikan Kuah Kuning.
- Perkim.id. (2020, September 30). *Profil PKP Provinsi Maluku*. Dipetik 03 30, 2023, dari Perkim.id web site: <https://perkim.id/profil-pkp/profil-perumahan-dan-kawasan-permukiman-provinsi-maluku/#:~:text=Luas%20wilayah%20Provinsi%20Maluku%20712.479,sekitar%20331%20pulaunya%20belum%20berpenghuni.>
- Prodi Manajemen Tata Boga. (2021). *Acar Segar*. Retrieved from Bank Resep MTB: [https://docs.google.com/document/d/14OjP5VU\\_4sbKg8MfQT10dT6cyLw6DgT0/edit?usp=share\\_link&oid=100767170215500008449&rtpof=true&sd=true](https://docs.google.com/document/d/14OjP5VU_4sbKg8MfQT10dT6cyLw6DgT0/edit?usp=share_link&oid=100767170215500008449&rtpof=true&sd=true)
- Rizal, J. (1967). *Mustikarasa*.

Setyarini, A. (2019, September 22). Lapis Palaro, Kuliner Langka yang Hanya Ada di Maluku.

Souisa, N. (2017). Sharing Meal, Sharing Life together: An Anthropological Perspective on .

Stevenson, W. J. (1999). *Operations Management*.

Suarthana, P. (2002). *Pengantar Perhotelan*. Denpasar.

Takaria, D., & Pieter, C. (1998). Kamus Bahasa Melayu Ambon-Indonesia. *Jakarta: Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa Departemen Pendidikan dan Kebudayaan*, 6.

Trans 7. (2021, Agustus 3). Kue Cara Ikan Besar Dan Pengasapan Ikan, Kudapan Khas Ambon | RAGAM INDONESIA (02/08/21). Diambil kembali dari <https://www.youtube.com/watch?v=9TDDdlmSfVI>

Wakim, M. (2015). *Makan Patita : Modal Kebersamaan Salam-Sarani Di Maluku*. Ambon: Indonesiana Platform Kebudayaan.