

**PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER KABUPATEN
MANGGARAI BARAT, PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun Oleh:

CINTHYA CHANDRA NIRWANA POERNAMA

Nomor Induk: 2020406099

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**"PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER KABUPATEN MANGGARAI BARAT,
PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR"**

NAMA : CINTHYA CHANDRA NIRWANA POERNAMA
NIM : 2020406099
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



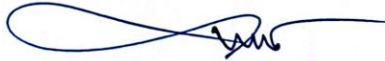
Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par.
NIP 19760420 200605 2 002

Pembimbing Pendamping,



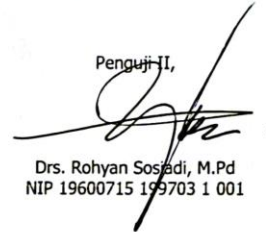
Irfansyah, SE., MM.
NIP -

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 29 Januari 2024

Mengetahui,

bag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

Ander Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE

LEMBAR PERNYATAAN

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Cinthya Chandra Nirwana Poernama

Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 18 September 2002

NIM : 2020406099

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
“PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER KABUPATEN MANGGARAI BARAT, PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR”
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 Desember 2024

Yang membuat pernyataan,



Cinthya Chandra Nirwana P.

KATA PENGANTAR

Penulis ingin mengungkapkan rasa Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah-Nya berupa Kesehatan dan akal budi sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER KABUPATEN MANGGARAI BARAT, NUSA TENGGARA TIMUR”** sebagai bagian dari persyaratan akademis Diploma III di Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Selama proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menghadapi beberapa kendala yang tak terhindarkan. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada kedua orang tua penulis, Ibu Rianawati Mengkanna dan Bapak Papo Poernama, yang telah memberikan dorongan serta dukungan berupa moril, material, dan do’a. Selain itu, penulis juga berniat untuk mengucapkan terima kasih pada semua pihak yang telah memberikan bantuan dalam penyusunan Tugas Akhir ini, antara lain:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom. S.Sos., M.Sc. sebagai Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM. Par., CHE. sebagai Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MP.Par. sebagai Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. sebagai Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par. sebagai Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan arahan, petunjuk, dan dukungan dalam proses penyusunan Tugas Akhir penulis.
6. Bapak Irfansyah, SE., MM. sebagai Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan arahan, petunjuk, dan dukungan dalam proses penyusunan Tugas Akhir penulis.
7. Seluruh dosen pengajar dan staf program studi Seni Kuliner.
8. Salsadilla Angel Firdaus Poernama sebagai kakak kandung, dan Shafanickyla Auradimar Setiawan sebagai saudara dekat dari penulis yang telah memberikan dukungan secara moral, materi, maupun do'a.
9. Bapak Styven Montano & Agustinus Yanuar Bramana yang sudah bersedia menjadi narasumber penulis serta membantu penulis dalam menyusun menu untuk Tugas Akhir ini.
10. Teman-teman penulis yang telah membantu, mendampingi, dan menemani penulis selama menempuh Pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu penulis bersedia dan membuka diri terhadap saran serta kritik dari semua pihak. Penulis berharap, Tugas Akhir ini dapat memberikan pengaruh dan dampak positif bagi masyarakat.

Bandung, 22 Januari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Presentasi Makanan.....	1
1.2 Tujuan dari Presentasi Produk.....	6
1.2.1 Tujuan Formal.....	6
1.2.2 Tujuan Operasional	6
1.3 Usulan Masakan Pengembangan Produk.....	7
1.4 Tinjauan Produk Kabupaten Manggarai Barat	9
1.4.1 Tema Makanan Kabupaten Manggarai Barat	9
1.4.2 Jenis Makanan	9
1.4.3 Usulan Resep	18
1.4.4 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price	34
1.4.5 Nutritional Value	43
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian Makanan.....	50
1.5.1 Lokasi Penelitian.....	50
1.5.2 Waktu Penelitian	50
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	51
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	51
2.1.1 Working Plan.....	51
2.1.2 Time Table	57
2.1.3 Matriks.....	60
2.1.4 Daftar Kebutuhan Peralatan	62
2.1.5 Daftar Kebutuhan Bahan Pangan dan Purchasing List.....	64
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	69
2.3 Kendala Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	82

BAB III PELAKSANAAN SIDANG PRESENTASI PRODUK.....	83
3.1 Persiapan Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk.....	83
3.2 Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk.....	85
3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk.....	88
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	89
4.1 Kesimpulan.....	89
4.2 Saran.....	90
DAFTAR PUSTAKA.....	92

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	5
Tabel 1.2	19
Tabel 1.3	21
Tabel 1.4	22
Tabel 1.5	24
Tabel 1.6	26
Tabel 1.7	28
Tabel 1.8	29
Tabel 1.9	31
Tabel 1.10	32
Tabel 1.11.....	36
Tabel 1.12	37
Tabel 1.13	38
Tabel 1.14	39
Tabel 1.15	39
Tabel 1.16	40
Tabel 1.17	40
Tabel 1.18	41
Tabel 1.19	42
Tabel 1.20	44
Tabel 1.21	45
Tabel 1.22	46
Tabel 1.23	47
Tabel 1.24	47
Tabel 1.25	48
Tabel 1.26	48
Tabel 1.27	49
Tabel 1.28	50
Tabel 2.1	52
Tabel 2.2	53
Tabel 2.3	53
Tabel 2.4	54
Tabel 2.5	54
Tabel 2.6	55
Tabel 2.7	55
Tabel 2.8	56
Tabel 2.9	58
Tabel 2.10	59
Tabel 2.11.....	60
Tabel 2.12	61
Tabel 2.13	63
Tabel 2.14	67
Tabel 2.15	68
Tabel 2.16	70
Tabel 2.17	73

Tabel 2.18	75
Tabel 2.19	77
Tabel 2.20	80
Tabel 2.21	82
Tabel 3.1	84
Tabel 3.2	85
Tabel 3.3	88

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	11
Gambar 1.2	12
Gambar 1.3	14
Gambar 1.4	16
Gambar 1.5	17
Gambar 3.1	83

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, K. & I Gusti Putu, Sutarma & Made, Sudiarta. (2019). “*BUYING AND DISTRIBUTION ANALYSIS OF GOODS FOR KITCHEN BY THE PURCHASING PART (CASE STUDY AT KUTA CENTRAL PARK HOTEL)*”. JASTH-Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality (Vol. 2, Issue 2).
- Amorim, P., Günther, H.-O., & Almada-Lobo, B. (2012). “*Multi-objective integrated production and distribution planning of perishable products*”. International Journal of Production Economics.
- Anonim. (2020). *Sekilas Kabupaten Manggarai Barat*
<https://manggarai Baratkab.go.id/halaman/sekilas-kabupaten-manggarai-barat.html#> (diakses pada tanggal 20 September 2023)
- Aryo, Ikhsan. (2020). “*Mengenal 2 Jenis Kopi dari Flores NTT yang Mendunia*”.
<https://merahputih.com/post/read/mengenal-2-jenis-kopi-jawara-dari-flores-ntt> (diakses pada tanggal 19 Oktober 2023)
- Blaisius. (2016). “*Kopi Flores, Kebanggaan Masyarakat Manggarai sejak Zaman Kolonial*”. <https://1001indonesia.net/kopi-flores/> (diakses pada tanggal 19 Oktober 2023)
- E. Miller, Jack & David, K. Hayes & Lea, R. Dopson. (2002). “*Food and Beverage Cost Control*”. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Hamidah, Siti & Kokom, Komariah. (2018). “*Resep & Menu*”. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Har, L. K. (2008). *Service Dimensions of Service Quality Impacting Customer Satisfaction of Fine Dining Restaurants in Singapore*. Msc. Thesis, National University of Singapore.
- Jonas, M., Littig, B., & Wroblewski, A. (2017). “*Methodological Reflections on Practice Oriented Theories*”.
- Kumar, Vishal & Chandra, Suresh & Kumar, Kapil & GOYAL, S. & Kumar, Lalit & Kumar, Amit. (2017). “*Perishable and non-perishable food products roles in environment-A review*”. South Asian Journal of Food Technology and Environment.
- Makur, Markus & I Made, Asdhiana. (2018). “*Kukih Serabe Kuliner Khas Kaum Perempuan di Flores Barat*”.
<https://travel.kompas.com/read/2018/10/19/074400627/kukih-serabe-kuliner-khas-kaum-perempuan-di-flores-barat> (diakses pada tanggal 19 Oktober 2023)
- Mardalena, Ida. (2021). “*Dasar-Dasar Ilmu Gizi*”. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

- McGraw-Hill. (2015). *“Glencoe Food for Today, Student Edition/Edition 1”*. Amerika Serikat: McGraw-Hill Professional Publishing.
- Mir, N., & Beaudry, R. M. (1986). *“Modified Atmosphere Packaging”*. USDA Handbook 66. Washington, D.C.
- Narareba. (2014). *Kompiang, Oleh-Oleh Beraroma Perang*.
<https://narareba.com/kompiang-oleh-oleh-beraroma-perang/> (diakses pada tanggal 9 Oktober 2023)
- Rahman, Fadly. (2020). *Kita Bisa Belajar Sejarah dari Makanan*.
<https://www.unpad.ac.id/profil/fadly-rahman-m-a-kita-bisa-belajar-sejarah-dari-makanan/> (diakses pada tanggal 18 Agustus 2023)
- Riadi, Antonius & Rohman, Minanur. (2023). *Provinsi Nusa Tenggara Timur Dalam Angka*. BPS Provinsi Nusa Tenggara Timur.
<https://ntt.bps.go.id/publication/2023/02/28/b42d42d6480b55670ba67964/provinsi-nusa-tenggara-timur-dalam-angka-2023.html> (diakses pada tanggal 20 September 2023)
- Rohman, Taufiqur. (2020). *“Sejarah Labuan Bajo, Tanah Lahir Dari Manusia Ikan Asli Nusantara”*. <https://phinemo.com/sejarah-labuan-bajo-tanah-lahir-dari-ras-manusia-ikan-asli-nusantara/> (diakses pada tanggal 19 Oktober 2023)
- Rosaliana, Fera. (2019). *Kandungan Kafein dan Aktivitas Antioksidan Kopi Robusta (Coffea Canephora) Lereng Gunung Merapi dengan Variasi Waktu Fermentasi Basah Menggunakan Bakteri Asam Laktat (Leuconostoc Mesenteroides)*. Thesis (S1). Hal 7. <http://e-journal.uajy.ac.id/21440/> (diakses pada tanggal 19 Oktober 2023)
- Rufail, Muhammad. (2019). *“Jagung Bose, Si Sehat Nan Manis Dari Timor”*
<https://communication.binus.ac.id/2019/01/26/jagung-bose-si-sehat-nan-manis-dari-timor/> (diakses pada tanggal 12 Oktober 2023)
- Rush, C. (2006). *The Mere Mortal’s Guide to Fine Dining: From Salad Fork to Sommeliers, How to Eat and Drink in Style Without Fear of Faux Pas*. New York: Broadway Books.
- Safari, Atang S. (1996). *“Peralatan Dapur dan Perawatannya”*. Bandung: STP Bandung.
- Sarah. (2023). *“Menyelami Kelezatan Rumpu Rampe dari NTT, Lengkap Sejarah dan Kandungan Gizinya”*. <https://parboaboa.com/rumpu-rampe> (diakses pada tanggal 19 Oktober 2023)
- Schlegel, Claudia & Flower, Kirsty & Youssef, Jozef & Käser, Beatrice & Kneebone, Roger. (2019). *Mise-en-place: Learning across disciplines*. International Journal of Gastronomy and Food Science.

- Sulastiyono, Agus. (1999). *“Manajemen Penyelenggaraan Hotel”*. Bandung: Alfabeta.
- Supriyanto, A. & Masruchah, I. (2008). *“Purchasing guide: konsep dan aplikasi manajemen purchasing”*. Indonesia: Elex Media Komputindo.
- Syafrizal, S., & Welis, W. (2008). *“Ilmu Gizi”*. Malang: Penerbit Wineka Media.
- Tim Floresa. (2014). *“Kompiang”, Kue China Rasa Manggarai*.
<https://floresa.co/2014/11/12/kompiang-kue-china-rasa-manggarai/>
(diakses pada tanggal 9 Oktober 2023)
- Tonny. (2017). *“Mengenal ‘Kolo’, Makanan Tradisional Dari Manggarai”*.
<https://www.floreseditorial.com/news/pr-3972905264/mengenal-kolo-makanan-tradisional-dari-manggarai> (diakses pada tanggal 19 Oktober 2023)
- Tsiros, Michael & Heilman, Carrie. (2005). *“The Effect of Expiration Dates and Perceived Risk on Purchasing Behavior in Grocery Store Perishable Categories”*. Journal of Marketing.
- Ukat, Redemptus. (2021). *“Jagung Bose, Makanan Lokal Bergizi dan Bernilai Budaya”* [Jagung Bose, Makanan Lokal Bergizi dan Bernilai Budaya - Kompasiana.com](https://www.kompasiana.com) (diakses pada tanggal 12 Oktober 2023)
- W. Finaka, Andrean (2018). *Taman Nasional Komodo*.
<https://indonesiabaik.id/infografis/taman-nasional-komodo> (diakses pada tanggal 19 Agustus 2023)
- Wakhyuninggarsih. (2017). *“Se’i: Olahan Daging Melalui Pengasapan yang Telah Dilakukan Masyarakat Nusa Tenggara Timur Sejak Zaman Nenek Moyang”* <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbbali/sei-olahan-daging-melalui-pengasapan-yang-telah-dilakukan-masyarakat-nusa-tenggara-timur-sejak-zaman-nenek-moyang/> (diakses pada tanggal 19 Oktober 2023)
- Widiastuti, Eni (2021). *Cita Rasa Kuliner Nusantara*.
<https://www.hadila.co.id/cita-rasa-kuliner-nusantara-dalam-sejarah/>
(diakses pada tanggal 18 Agustus 2023)