

SAJIAN KULINER AMBON PROVINSI MALUKU

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

BHISMA AGUNG

Nomor Induk : 201621554

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2020

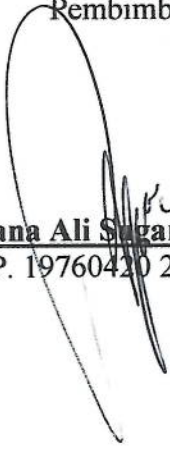
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

Sajian Kuliner Kota Ambon Provinsi Maluku

NAMA : Bhisma Agung
NIM : 201621554
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Rembimbing I,


R. Sondjana Ali Suganda, S.sos., MM.Par
NIP. 19760420 200605 2 002

Pembimbing II,


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

Bandung, 12 Februari 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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



Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Bhisma Agung
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 25 Februari 1999
NIM : 201621555
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
SAJIAN KULINER 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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 14 Februari 2020

Yang membuat pernyataan,


Bhisma Agung
201621554

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kita panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir. Tugas akhir adalah salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Pada kesempatan kali ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih kepada semua pihak yang telah mendukung dan membimbing penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir. Pihak-pihak yang dimaksud adalah :

1. Bapak Faisal, MM.par., CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. Selaku ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dan selaku Pembimbing II yang telah memberikan waktu dan pengarahan dengan sabar.

5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. Selaku Pembimbing I yang telah memberikan arahan dan dukungan ide kepada penulis.
6. Seluruh dosen dan staff pengajar program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat.
7. Keluarga yang telah memberikan banyak motivasi kepada penulis.
8. Dan seluruh sahabat dan pihak yang terkait dalam proses tugas akhir ini, yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Sajian Kuliner ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karna itu, penulis meminta maaf atas kesalahan yang ada dalam Sajian Kuliner ini. Penulis beharap penyusunan Sajian Kuliner ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan pembaca. Akhir kata, penulis ucapkan terima kasih.

Bandung, Oktober 2019

Bhisma Agung
NIM: 201621554

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Dan Sarana	4
1.3 Usulan Masakan	5
1.3.1 Penjelasan Makanan.....	5
1.3.2 Menu List	11
1.4 Tinjauan Produk.....	12
1.4.1 Tema Masakan.....	12
1.4.2 Jenis Makanan	14
1.4.3 Standard Recipe.....	16
1.4.4 Recipe Costing dan Dish Costing.....	28
1.4.5 Selling Price	36
1.5 Tabel Daftar Nilai Gizi	37
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN PRAKTEK	45
2.1 Perencanaan Food Presentation.....	45
2.2 Working plan.....	45
2.2.1 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	54
2.2.2 Time Table	55
2.3 Daftar Kebutuhan Peralatan Dapur.....	57
2.3.1 Purchasing List.....	58
2.4 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan.....	60
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	77
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	77
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	78
3.3 Evaluasi Oleh Penguji Sidang	83
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	86
A. Kesimpulan.....	86

B. Saran.....	87
DAFTAR PUSTAKA	89
BIODATA PENULIS.....	91

DAFTAR TABEL

TABEL 1 Nasi Kelapa.....	17
TABEL 2 Papeda.....	18
TABEL 3 Kohu-Kohu	19
TABEL 4 Rujak Natsepa	20
TABEL 5 Ikan Kuah Pala.....	21
TABEL 6 Ikan Komu Asar	23
TABEL 7 Gohu Ikan.....	24
TABEL 8 Lapis Palaro.....	25
TABEL 9 Ayam Bumbu Rempa	26
TABEL 10 Pisang Asar	27
TABEL 11 Biaya Nasi Kelapa.....	28
TABEL 12 Biaya Papeda	29
TABEL 13 Biaya Kohu-Kohu.....	29
TABEL 14 Biaya Rujak Natsepa	30
TABEL 15 Biaya Ikan Kuah Pala.....	31
TABEL 16 Biaya Ikan Komu Asar.....	33
TABEL 17 Biaya Gohu Ikan.....	33
TABEL 18 Biaya Lapis Palaro.....	34
TABEL 19 Biaya Ayam Bumbu Rempa	35
TABEL 20 Biaya Pisang Asar.....	36
TABEL 21 SELLING PRICE.....	37
TABEL 22 Nilai Gizi Nasi Kelapa	38
TABEL 23 Nilai Gizi Papeda	38
TABEL 24 Nilai Gizi Kohu-Kohu	39
TABEL 25 Nilai Gizi Rujak Natsepa	39

TABEL 26 Nilai Gizi Ikan Kuah Pala	40
TABEL 27 Nilai Gizi Ikan Komu Asar	41
TABEL 28 Nilai Gizi Gohu Ikan	42
TABEL 29 Nilai Gizi Lapis Palaro	42
TABEL 30 Nilai Gizi Ayam Bumbu Rempa	43
TABEL 31 Nilai Gizi Pisang Asar	43
TABEL 32 <i>Working plan</i> Nasi Kelapa	45
TABEL 33 <i>Working plan</i> Papeda	46
TABEL 34 <i>Working plan</i> Kohu-Kohu	46
TABEL 35 <i>Working plan</i> Rujak Natsepa	47
TABEL 36 <i>Working plan</i> Ikan Kuah Pala	48
TABEL 37 <i>Working plan</i> Ikan Komu Asar	49
TABEL 38 <i>Working plan</i> Gohu Ikan	50
TABEL 39 <i>Working plan</i> Lapis Palaro	51
TABEL 40 <i>Working plan</i> Ayam Bumbu Rempa	52
TABEL 41 <i>Working plan</i> Pisang Asar	53
TABEL 42 Matriks Perencanaan Pembuatan Masakan	54
TABEL 43 <i>TIME TABLE</i> SEBELUM SIDANG (H-1)	55
TABEL 44 <i>TIME TABLE</i> SAAT SIDANG	56
TABEL 45 Daftar Peralatan	57
TABEL 46 <i>Purchasing List</i>	58
TABEL 47 TABEL LATIHAN KERJA NASI KELAPA	61
TABEL 48 TABEL LATIHAN KERJA PAPERDA	62
TABEL 49 TABEL LATIHAN KOHU-KOHU	63
TABEL 50 TABEL LATIHAN KERJA RUJAK NATSEPA	64
TABEL 51 TABEL LATIHAN KERJA IKAN KUAH PALA	65
TABEL 52 TABEL LATIHAN KERJA IKAN KOMU ASAR	66
TABEL 53 TABEL LATIHAN KERJA GOHU IKAN	67
TABEL 54 TABEL LATIHAN KERJA LAPIS PALARO	68
TABEL 55 TABEL LATIHAN KERJA AYAM BUMBU REMPA	70
TABEL 56 TABEL LATIHAN KERJA PISANG ASAR	71
TABEL 57 DOKUMENTASI KEGIATAN PELAKSANAAN UJIAN SIDANG	81

DAFTAR PUSTAKA

Baay, R. (2010). *Nyai dan Pergundikan di Hindia Belanda*. Jakarta: Komunitas Bambu.

Barnard, M. W. (2009). A Case Study To Examine The Application Of Food Cost Theories In Menu Pricing And Cost Control Management Within A New Restaurant Operation. 1.

Leleur: Budaya Masohi dan Pela Gandang Harus Wujudkan Persatuan di Bumi Pamahanunusa. (2017). Retrieved October 1, 2019, from Moluccas Time: <http://www.molucasstimes.com/2017/05/leleury-budaya-masohi-dan-pela-gandong.html>

Marsono, Y. (2007). *Prospek Pengembangan Makanan Fungsional*. 9.

Mengenal Maluku Tengah. (2016). Retrieved October 1, 2019, from Situs Resmi Pemerintah Provinsi Maluku: <http://www.malukuprov.go.id/index.php/2016-10-06-01-23-21/2016-10-12-00-36-32>

Proyek Pengembangan Media Kebudayaan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Provinsi Maluku. (1976). *Sejarah Daerah Maluku*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Provinsi Maluku

Rahman, F. (2016). *Ritjstaffel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1920*. Jakarta: Gramedia.

Ramly. (2013). *Upacara Pukul Sapu*. Retrieved October 1, 2019, from Website

Resmi

Pemerintah Kabupaten Maluku Tengah:

<http://maltengkab.go.id/index.php/profil/pariwisata/wisata-budaya/142->

[upcara-pukul-sapu.html](http://maltengkab.go.id/index.php/profil/pariwisata/wisata-budaya/142-upcara-pukul-sapu.html)

Souisa, N. S. (2017). Mekan Patita. *Nilai dan Maknanya dalam Membangun Kristiani yang Kontekstual*.