

**MASAKAN KHAS PAPUA BARAT UNTUK MENU  
RESTORAN**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
Dalam menempuh studi pada  
Program diploma III**



Oleh :

**JEREMY ENEAS**

**Nomor Induk : 201621560**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
BANDUNG  
2020**

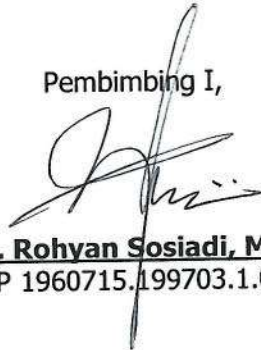
# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

MASAKAN KHAS PAPUA BARAT UNTUK MENU RESTORAN

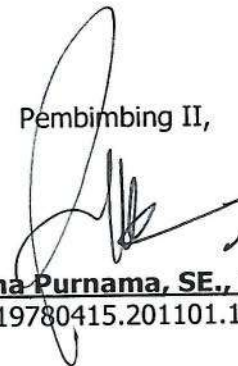
NAMA : JEREMY ENEAS  
NIM : 201621560  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA  
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,



**Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.**  
NIP 1960715.199703.1.001

Pembimbing II,



**Rusna Purnama, SE., MM.**  
NIP 19780415.201101.1.006

Bandung, 13 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 : JEREMY ENEAS  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 15 MARET 1998  
NIM : 201621560  
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA  
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

**“MASAKAN KHAS PAPUA BARAT UNTUK MENU RESTORAN”**

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, 13 Februari 2020  
Yang membuat pernyataan,



**Jeremy Eneas**

NIM . 201621560

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat dan berkatNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini dengan judul **“MASAKAN KHAS PAPUA BARAT UNTUK MENU RESTORAN”**.

Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis mendapatkan bantuan dan dukungan baik moril maupun materil dari berbagai pihak. Maka dengan itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih atas segala petunjuk, bimbingan, dan bantuannya kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos, M.Sc., Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison S.Sos., MM Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Pariwisata Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd., Selaku Dosen Pembimbing I dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.2 Tujuan Presentasi Masakan</b> .....	5
<b>1.3 Usulan <i>Menu</i></b> .....	6
<b>1.4 Tinjauan Masakan</b> .....	8
<b>1.4.1 Tema masakan</b> .....	8
<b>1.4.2 Jenis Produk</b> .....	8
<b>1.5 Usulan Resep</b> .....	14
<b>1.6 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i></b> .....	24
<b>1.7 Daftar Nilai Nutrisi</b> .....	28
<b>1.8 Lokasi dan Waktu Penelitian</b> .....	32
<b>1.8.1 Lokasi Penelitian</b> .....	32
<b>BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN PRAKTEK</b> .....	33
<b>2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Masakan</b> .....	33
<b>2.1.1 Perencanaan Kerja, Matriks dan <i>Time Table</i></b> .....	33
<b>2.1.2 Daftar Kebutuhan Bahan</b> .....	39
<b>2.1.3 Daftar Kebutuhan Alat</b> .....	40
<b>2.2 Pelaksanaan Pelatihan Kerja</b> .....	41
<b>2.3 Kendala Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan</b> .....	50
<b>2.4 Pelaksanaan Kerja di Rumah</b> .....	51
<b>2.5 Pelaksanaan Kerja Pada Saat Sidang</b> .....	52
<b>BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK</b> .....	53
<b>3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan</b> .....	53
<b>3.2 Kegiatan Presentasi Produk</b> .....	55
<b>3.3 Evaluasi Tim Penguji</b> .....	60
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	61
<b>4.1 Kesimpulan</b> .....	61
<b>4.2 Saran</b> .....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	63

## DAFTAR TABEL

### BAB I PENDAHULUAN

TABEL 1.1 USULAN RESEP Papeda .....	15
TABEL 1.2 USULAN RESEP AYAM BABOTO .....	16
TABEL 1.3 USULAN RESEP IKAN BAKAR MANOKWARI .....	18
TABEL 1.4 USULAN RESEP IKAN JAMBAL KUAH KUNING .....	19
TABEL 1.5 USULAN RESEP TELUR BALADO JAGUNG BAKAR SORONG.....	20
TABEL 1.6 USULAN RESEP NASI PUTIH .....	21
TABEL 1.7 USULAN RESEP ES BUAH MATOA .....	22
TABEL 1.8 USULAN RESEP AUNU SENE BRE .....	23
TABEL 1.9 Perhitungan Biaya Papeda (per 5 porsi) .....	24
TABEL 1.10 Perhitungan Biaya Ayam Baboto (per 5 porsi) .....	24
TABEL 1.11 Perhitungan Biaya Ikan Bakar Manokwari (per 5 porsi) .....	25
TABEL 1.12 Perhitungan Biaya Ikan Jambal Kuah Kuning (per 5 porsi) ...	25
TABEL 1.13 Perhitungan Biaya Telur Balado Jagung Bakar Sorong (per 5 porsi) .....	26
TABEL 1.14 Perhitungan Biaya Es Buah Matoa (per 5 porsi) .....	26
TABEL 1.15 Perhitungan Biaya Aunu Senebre (per 5 porsi) .....	27
TABEL 1.16 Perhitungan Biaya Nasi Putih (per 5 porsi) .....	27
TABEL 1.17 Kandungan Gizi dari Papeda (per 5 porsi) .....	28
TABEL 1.18 Kandungan Gizi dari Ayam Baboto (per 5 porsi) .....	28
TABEL 1.19 Kandungan Gizi dari Ikan Bakar Manokwari (per 5 porsi) ....	29
TABEL 1.20 Kandungan Gizi dari Ikan Jambal Kuah Kuning (per 5 porsi) .....	29
TABEL 1.21 Kandungan Gizi dari Telur Balado Jagung Bakar Sorong (per 5 porsi) .....	30
TABEL 1.22 Kandungan Gizi dari Es Buah Matoa (per 5 porsi) .....	30
TABEL 1.23 Kandungan Gizi dari Aunu Senebre (per 5 porsi) .....	30
TABEL 1.24 Kandungan Gizi dari Nasi Putih (per 5 porsi) .....	31

### BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN PRAKTEK

TABEL 2.1 PERENCANAAN KERJA Papeda .....	33
TABEL 2.2 PERENCANAAN KERJA AYAM BABOTO .....	34
TABEL 2.3 PERENCANAAN KERJA IKAN BAKAR MANOKWARI.....	34
TABEL 2.4 PERENCANAAN KERJA IKAN JAMBAL KUAH KUNING .....	34
TABEL 2.5 PERENCANAAN KERJA TELUR BALADO JAGUNG BAKAR SORONG.....	35
TABEL 2.6 PERENCANAAN KERJA ES BUAH MATOA .....	35

<b>TABEL 2.7 PERENCANAAN KERJA AUNU SENE BRE .....</b>	<b>35</b>
<b>TABEL 2.8 PERENCANAAN KERJA NASI PUTIH .....</b>	<b>36</b>
<b>TABEL 2.9 MATRIKS PERENCANAAN KEGIATAN PEMBUATAN PRODUK .....</b>	<b>36</b>
<b>TABEL 2.10 TIME TABLE PELAKSANAAN PELATIHAN KERJA .....</b>	<b>38</b>
<b>TABEL 2.11 KEBUTUHAN BAHAN (Purchasing List) .....</b>	<b>39</b>
<b>TABEL 2.12 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT.....</b>	<b>40</b>
<b>TABEL 2.13 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA PAPERDA .....</b>	<b>42</b>
<b>TABEL 2.14 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA AYAM BABOTO .....</b>	<b>44</b>
<b>TABEL 2.15 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA IKAN BAKAR MANOKWARI .....</b>	<b>45</b>
<b>TABEL 2.16 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA IKAN JAMBAL KUAH KUNING.....</b>	<b>46</b>
<b>TABEL 2.17 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA TELUR BALADO JAGUNG BAKAR SORONG .....</b>	<b>47</b>
<b>TABEL 2.18 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA AUNU SENE BRE .....</b>	<b>48</b>
<b>TABEL 2.19 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA ES BUAH MATOA .....</b>	<b>49</b>
<b>TABEL 2.20 PELAKSANAAN KERJA DI RUMAH (H-1 SIDANG) .....</b>	<b>51</b>
<b>TABEL 2.21 PELAKSANAAN KERJA SAAT SIDANG .....</b>	<b>52</b>

### **BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK**

<b>TABEL 3.1 PROSES KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....</b>	<b>55</b>
--	-----------

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 : Sketsa Papeda .....	8
Gambar 2 : Sketsa Ayam Baboto .....	9
Gambar 3 : Sketsa Ikan Bakar Manokwari .....	10
Gambar 4 : Sketsa Ikan Kering Santan Kuning .....	10
Gambar 5 : Sketsa Telur Balado Jagung Bakar Sorong .....	11
Gambar 6 : Sketsa Es Buah Matoa .....	12
Gambar 7 : Sketsa Aunu Senebre .....	12
Gambar 8 : Sketsa Nasi Putih .....	13
Gambar 9 : Penyajian 8 Courses Papua Barat Rijsttafel Menu .....	13



**DAFTAR PUSTAKA**

- Bidang Integrasi Pengolahan dan Diseminasi Statistik. 2018. *PROVINSI PAPUA BARAT DALAM ANGKA 2018*.
- Ganie, Suryatini. 2013. *PERIUK NUSANTARA*. Diambil kembali dari <https://lestariweb.com/Indonesia/SantanKuningIkanKering.php>
- Kementerian Pariwisata Republik Indonesia. 2016. *NASKAH POTENSI WISATA KULINER DAN SPA*.
- Mizer, David A. / Porter, Mary. / Sonnier, Beth. 1978. *FOOD PREPARATION FOR THE PROFESSIONAL*.
- Rachman, Fadly. 2016. *JEJAK RASA NUSANTARA SEJARAH MAKANAN INDONESIA*. Jakarta : Penerbit Gramedia Pustaka Utama.
- Rizal, JJ. 2016. *MUSTIKA RASA : RESEP MASAKAN INDONESIA WARISAN SUKARNO*.
- Suyantoro, Sigit. 2006. *F & B COST CONTROL UNTUK HOTEL DAN RESTORAN*.
- Wacik, Jero. 2007. *INDONESIA CULINARY TREASURES*. Penerbit: Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata Republik Indonesia.
- Yohannes, Markus. 2018. <https://www.tokopedia.com/blog/travel-makanan-khas-papua-barat/>