

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER TERNATE

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Pendidikan

DIPLOMA III



Oleh:

SHANZENA NAULI

Nomor Induk: 2020406079

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

"PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER TERNATE"

NAMA : SHANZENA NAULI
NIM : 2020406079
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Mandradhitva Kusuma P. S. ST. PAR.
M.Sc
NIP. 19851224 201101 1 010

Bandung, 21 Desember 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 Kuliner Ternate"

NAMA : Shanzena Nauli
 NIM : 2020406079
 PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



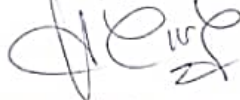
Nova Maulidian Hidayat, A.Md., SE., M.M
 NIP 19821216 201101 1 003

Pembimbing Pendamping,



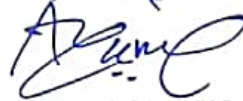
Mandradhitya Kusuma Putra, S. ST.Par.,
 M.Sc
 NIP 19851224 201101 1 010

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 22 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Shanzena Nauli
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 15 Maret 2002
NIM : 2020406079
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER TERNATE** 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 2023

Yang membuat pernyataan,



KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kasih dan karunia yang telah diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa serta kesehatan dan limpahan nikmat kepada penulis, sehingga penulis dapat mewujudkan, menyelesaikan dan mempresentasikan Tugas Akhirnya dengan judul “PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER TERNATE”. Penyusunan Tugas Akhir ini adalah persyaratan dari akademik yang harus dipenuhi untuk menyelesaikan studi di Program Studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses penyusunan naskah Tugas Akhir ini, dimana penulis banyak menemui beberapa kendala dan tantangan, namun dikarenakan berkat dukungan dan antusias dari beberapa pihak yang memberi semangat, maka penyusunan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan sesuai jadwal. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada orang tua penulis atas doa dan kasih sayangnya yang tulus kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan studinya dengan sukses hingga saat ini. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak yang membantu dalam satu atau lain cara dalam realisasi Tugas Akhir ini, diantaranya kepada yang terhormat:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltoem, S.Dod., M. Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CH Selaku Kepala Baigan Administrasi Akademik , Kemahasiswaan, dan Kerja Sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par, MP.ParSelaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik NHI Bandung.
4. Rusna Purnama., MM. . Selaku Ketua Prodi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE. MM selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran dan ilmunya dalam membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir.

6. Bapak Mandradhitya Kusuma P.S.St.Par., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing II, yang juga telah bersedia memberikan waktu dan kesempatannya untuk membagi saran dan ilmu dalam membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Kepada teman-teman Manajemen Tata Boga angkatan 2020.
8. Kepada abang Rifaldi yang selalu menyemangati penulis.
9. Kepada orang tua penulis yang selalu mendoakan dan memberikan semangat sertadukungan penuh kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik.
10. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan namanya satu persatu, yang mana telah membantu dan membimbing penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari dan memahami bahwa dimana Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna. Penulis berharap agar naskah tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua yang membacanya, khususnya mahasiswa Politeknik Pariwisata NHI Bandung, untuk menambah referensi tambahan menu kuliner Indonesia.

Bandung, 23 Januari 2024

Shanzena Nauli

Daftar Isi

KATA PENGANTAR.....	ii
Daftar Isi	iv
Daftar Tabel.....	v
Daftar Gambar	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Presentasi Makanan.....	4
1.2.1. Tujuan Formal	5
1.2.2. Tujuan Operasional	5
1.3. Usulan Makanan	5
1.3.1. List Menu	5
1.4. Tinjauan Produk.....	6
1.4.1. Tema Masakan	6
1.4.2. Penjelasan Produk	6
1.4.3. Usulan Resep	11
1.4.4. Dish dan Recipe Costing.....	24
1.4.5. Daftar Nilai Nutrisi	33
BAB II	42
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	42
2.1 Perencanaan Latihan Perentasi Produk.....	42
2.1.1. Working Plan	42
2.2 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	53
2.2.1. Hasil Latihan Presentasi Produk.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....	57

Daftar Tabel

Table 1 Resep Gohu Ikan Tuna	12
Table 2 Resep Lalampa Ikan Cakalang.....	13
Table 3 Resep Sup Daging Asam Pedas.....	15
Table 4 Resep Lapis Palaro.....	17
Table 5 Resep Nasi Putih.....	19
Table 6 Resep Sayur Lilin	20
Table 7 Resep Pisang Co'e	22
Table 8 Resep Kopi Sibiu-Sibiu	23
Table 9 Recipe Costing Gohu Ikan Tuna	25
Table 10 Recipe Costing Lalampa Ikan Cakalang	26
Table 11 Recipe Costing Sup Daging Asam Pedas	27
Table 12 Recipe Costing Lapis Palaro	28
Table 13 Recipe Costing Nasi Putih	29
Table 14 Recipe Costing Sayur Lilin.....	30
Table 15 Recipe Costing Pisang Co'e	31
Table 16 Recipe Costing Kopi Sibiu-Sibiu.....	32
Table 17 Total Selling price	33
Table 18 Kandungan Gizi dalam Gohu Ikan	34
Table 19 Kandungan Gizi dalam Lalampa Ikan Cakalang	35
Table 20 Kandungan Gizi dalam Sup Daging Asam Pedas	36
Table 21 Kandungan Gizi dalam Lapis Palaro	37
Table 22 Kandungan Gizi dalam Nasi Putih	38
Table 23 Kandungan Gizi dalam Sayur Lilin	39
Table 24 Kandungan Gizi dalam Pisang Co'e.....	40
Table 25 Kandungan Gizi dalam Kopi Sibiu-Sibiu	41
Table 26 Working Plan.....	42
Table 27 Timetable Gohu Ikan Tuna.....	46
Table 28 Timetable Lalampa Udang.....	46
Table 29 Timetable Sup Daging Asam Pedas.....	47
Table 30 Timetable Lapis Laparo	47
Table 31 Timetable Sayur Lilin.....	47
Table 32 Timetable Pisang Co'e	48
Table 33 Timetable Kopi Sibiu-Sibiu	48
Table 34 Timetable saat sidang	49
Table 35 Matrik Perencanaan Proses Kegiatan Pembuatan Produk	50
Table 36 Daftar Alat	51
Table 37 Bahan-bahan Baku	52

Daftar Gambar

Gambar 1. Gohu Ikan.....	7
Gambar 2. Lalampa Udang	7
Gambar 3. Sup Daging Asam Pedas	8
Gambar 4. Lapis Palaro	9
Gambar 5. Sayur Lilin.....	10
Gambar 6. Pisang Co'e	10
Gambar 7. Kopi Sibu-Sibu.....	11
Gambar 8. Hasil Latihan Presentasi Produk Gohu Ikan.....	54
Gambar 9. Hasil Latihan Presentasi Produk Lapis Laparo	54
Gambar 10. Hasil Latihan Presentasi Produk Sup Daging Asam Pedas.....	54
Gambar 11. Hasil Latihan Presentasi Produk Lalampa Udang.....	55
Gambar 12. Hasil Latihan Presentasi Produk Sayur Lilin.....	56
Gambar 13. Hasil Latihan Presentasi Produk Pisang Co'e	56

DAFTAR PUSTAKA

- (n.d.). Retrieved from tempatwisataunik: <https://tempatwisataunik.com/wisata-indonesia/maluku-utara/kuliner-khas-terbate>
- (n.d.). Retrieved from cookpad: <https://cookpad.com/id/resep/8659838-pisang-rebus-santan-dabu-dabu-roa-manado>
- (n.d.). Retrieved from wordpress: <https://daenkdaus.wordpress.com>
- (n.d.). Retrieved from kepulauan seribu: <https://kepulauan-seribu.com>
- (n.d.). Retrieved from rumah travel: <https://rumahtravel.co.id>
- (n.d.). Retrieved from keluyuran: <https://keluyuran.com>
- (n.d.). Retrieved from satelitnews: <https://satelitnews.com>
- (n.d.). Retrieved from berita ekspres: <https://beritaekspres.com>
- casualgourmet. (2016, April 27). *casual gourmet by institute of Virginia*. Retrieved from THE INS & OUTS OF MISE EN PLACE: LEARN TO ORGANIZE LIKE A GOURMET COOK: <https://www.casualgourmet.com/blog/the-ins-outs-of-mise-en-place-learn-to-organize-like-a-gourmet-cook/>
- fnbpreneur*. (n.d.). Retrieved from <https://fnbpreneur.id/makanan-khas-terbate/>
- Gohu Ikan With Cassava Chips*. (n.d.). Retrieved from anisetozaatar: <https://anisetozaatar.com/2018/08/09/gohu-ikan-with-cassava-chips/>
- lapis palaro hidangan khas maluku yang aromanya luar biasa menggoda?* (n.d.). Retrieved from sajiansedap: <https://sajiansedap.grid.id/read/10939292/lapis-palaro-hidangan-khas-maluku-yang-aromanya-luar-biasa-menggoda?page=all>
- wisata kuliner*. (n.d.). Retrieved from ksmtour: <https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-terbate/sayur-lilin-tempat-wisata-kuliner-unik-khas-terbate.html>