

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER KHAS PROVINSI GORONTALO

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menyelesaikan Studi Pada
Program Diploma III



Oleh :

OLIVIA FLORENTIA SIWEMOLE

Nomor Induk : 2021406068

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER KHAS PROVINSI GORONTALO

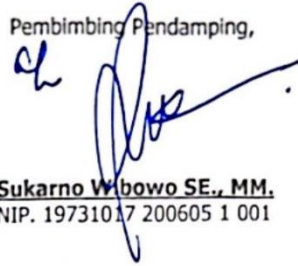
NAMA : Olivia Florentia Siwemole
NIM : 2021406068
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Mandradhaya Kusuma Putra, SST. Par., MSc.
NIP. 19851224 201101 1 010

Pembimbing Pendamping,



Sukarno Wibowo SE., MM.
NIP. 19731017 200605 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc.
NIP. 19600105 199203 1 001

Bandung, 5 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415200212001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Olivia Florentia Siwemole
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 02 Desember 2002
NIM : 2021406068
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **“PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER KHAS PROVINSI GORONTALO”** 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, 25 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,



Olivia Florentia Siwemole

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur kehadiran Tuhan yang Maha kuasa karena atas rahmat dan karunia- Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir yang berjudul **“Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Khas Provinsi Gorontalo”** dan senantiasa diberikan kelancaran sehingga karya Tugas Akhir ini dapat diselesaikan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.

Adapun Tugas Akhir ini disusun dengan tujuan untuk memenuhi salah satu persyaratan akademik untuk menyelesaikan program Pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi. Namun penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan Tugas Akhir sehingga dapat terselesaikan dengan baik tidak terlepas dari bantuan banyak pihak yang terlibat sehingga kendala-kendala yang dihadapi dapat teratasi. Maka dari itu, penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada pihak-pihak terkait yang telah memberikan bimbingan, arahan dan juga dorongan motivasi kepada penulis, terutama kepada yang tercinta Bapak Christoforus Sareng Siwemole dan Ibu Maria Ivonna Sebobolo selaku orang tua penulis yang tidak pernah lelah memfasilitasi, memotivasi dan memberikan dukungan serta doa yang senantiasa menyertai penulis. Selain itu, ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada yang terhormat :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par., Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami,BA., MM. Par., CHE, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par.,MP.Par., CHE., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM., selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, SST. Par., MSc., selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktu untuk memberikan masukan, bimbingan, arahan, serta dorongan yang memotivasi kepada penulis sehingga penyusunan tugas akhir ini dapat berjalan dengan baik.
6. Bapak Sukarno Wibowo SE., MM. selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang dengan penuh dedikasi telah memberikan kontribusi berupa ilmu dan masukan yang berharga dalam proses penyusunan penulisan tugas akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Instruktur, Tenaga Pengajar Kependidikan dan Staff Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah menyediakan waktu untuk membimbing, serta memberi dukungan kepada penulis selama menempuh Pendidikan enam semester, dan dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu.
8. Rekan-rekan Mahasiswa Program Studi Seni Kuliner dan seluruh teman-teman keluarga besar MONDHONING seperjuangan yang senantiasa menemani penulis dari awal hingga akhir semester, dan atas dukungan yang telah diberikan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.

Akhirnya, penulis menyadari masih terdapat kekurangan dalam penyusunan Tugas Akhir ini, oleh karena itu penulis menerima segala kritik dan saran yang membangun yang dapat menjadikan karya tulis ini menjadi lebih baik lagi. Penulis juga mohon maaf apabila masih terdapat kesalahan dalam penyusunan karya tulis Tugas Akhir ini ini. Dan semoga laporan ini dapat bermanfaat dan memberikan motivasi bagi para pembacanya.

Bandung, 25 Juni 2024

Penulis

Olivia Florentia Siwemole

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	10
1.2.1. Tujuan Formal	10
1.2.2. Tujuan Operasional.....	10
1.3 Usulan Produk	11
1.4 Tinjauan Produk	25
1.4.1. Tema Masakan.....	25
1.4.2. Usulan Resep.....	26
1.4.4. <i>Selling Price</i> Satu Set Menu.....	56
1.4.5. Nutrition Value	57
1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba.....	64
1.5.1. Lokasi dan Jadwal Latihan	64
1.5.2. Lokasi dan Waktu pelaksanaan Presentasi	64
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN UJI COBA PRESENTASI PRODUK	65
2.1 Perencanaan Latihan Uji Coba Presentasi Produk.....	65
2.1.1. <i>Working Plan</i>	65
2.1.2. Time Table.....	79
2.1.3. List Kebutuhan Alat Utensils dan Equipement	81
2.1.4. Daftar Kebutuhan Bahan	82
2.1.5. Purchasing List	85
2.1.6. Penyusunan Perencanaan Kegiatan Dalam Bentuk <i>Matriks</i>	86
2.1.7. Proses Pelaksanaan Latihan Uji Coba Produk.....	87
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	98
3.1 Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	98
3.2 Pelaksanaan Ujian Sidang Presentasi Produk.....	100

3.3	Evaluasi dan Penilaian dari Penguji	104
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		105
4.1	Kesimpulan.....	105
4.2	Saran.....	105
DAFTAR PUSTAKA.....		107

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Perkedel Nike	14
Gambar 2 Sketsa Ilabulo	15
Gambar 3 Sketsa Binte Biluhuta	17
Gambar 4 Sketsa Alimbuluto	18
Gambar 5 Sketsa Gohu Lo Putungo	19
Gambar 6 Sketsa Sate Balanga.....	21
Gambar 7 Sketsa Ayam Bakar Iloni.....	22
Gambar 8 Sketsa Dabu-Dabu Lo Sagela.....	23
Gambar 9 Sketsa Tili'aya	24
Gambar 10 Sketsa Omu.....	25

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Usulan Resep Croquette Nike	28
Tabel 2 Usulan Resep Pan Sear Sagu.....	29
Tabel 3 Usulan Resep Chicken Foie Gras Mousse	30
Tabel 4 Usulan Resep Shrimp Dumpling.....	31
Tabel 5 Usulan Resep Sup Binte.....	32
Tabel 6 Usulan Resep Green Oil.....	33
Tabel 7 Usulan Resep Alimbuluto	34
Tabel 8 Usulan Resep Pickle Jantung Pisang.....	35
Tabel 9 Usulan Resep Gohu Lo Putungo	36
Tabel 10 Usulan Resep Pesto Daun Pepaya Jepang.....	37
Tabel 11 Usulan Resep Braised Beef Roulade.....	38
Tabel 12 Usulan Resep Pickle Shallot	40
Tabel 13 Usulan Resep Sate Lilit Ayam	41
Tabel 14 Usulan Resep Bumbu Iloni	43
Tabel 15 Usulan Resep Dabu – Dabu Lo Sagela	44
Tabel 16 Usulan Resep Brown Sugar Panna Cotta	45
Tabel 17 Usulan Resep Vla Santan Kayu Manis	46
Tabel 18 Usulan Resep Omu Frappe.....	47
Tabel 19 Costing Ilabulo	49
Tabel 20 Costing Binte Biluhuta.....	50
Tabel 21 Costing Alimbuluto.....	51
Tabel 22 Costing Gohu Lo Putungo.....	51
Tabel 23 Costing Sate Balanga	52
Tabel 24 Costing Ayam Bakar Iloni	53
Tabel 25 Costing Dabu – Dabu Lo Sagela.....	54
Tabel 26 Costing Tili’aya.....	54
Tabel 27 Costing Omu	55
Tabel 28 Costing Perkedel Nike.....	55
Tabel 29 Costing Satu Set Menu.....	56
Tabel 30 Gizi Perkedel Nike	57
Tabel 31 Gizi Ilabulo.....	58
Tabel 32 Gizi Binte Biluhuta	59
Tabel 33 Gizi Alimbuluto	60
Tabel 34 Gizi Gohu Lo Putungo	60
Tabel 35 Gizi Braised Beef Roulade.....	61
Tabel 36 Gizi Ayam Bakar Iloni	62
Tabel 37 Gizi Dabu – Dabu Lo Sagela	63
Tabel 38 Gizi Tili’aya	63

Tabel 39 Working Plan Pesto Daun Pepaya Jepang	65
Tabel 40 Working Plan Braised Beef Roulade	66
Tabel 41 Working Plan Sate Lilit Ayam	67
Tabel 42 Working Plan Bumbu Iloni	68
Tabel 43 Working Plan Gohu Lo Putungo	69
Tabel 44 Working Plan Sup Binte Biluhuta	70
Tabel 45 Working Plan Ilabulo	71
Tabel 46 Working Plan Alimbuluto	72
Tabel 47 Working Plan Croquette Nike	73
Tabel 48 Working Plan Pickle Shallot	74
Tabel 49 Working Plan Green Oil	75
Tabel 50 Working Plan Dabu-Dabu Lo Sagela	76
Tabel 51 Working Plan Tili'aya	77
Tabel 52 Working Plan Omu Frappe	78
Tabel 53 Time Table Sehari Sebelum Sidang	79
Tabel 54 Time Table Pelaksanaan Sidang	80
Tabel 55 List Kebutuhan Alat Utensils Dan Equipement	81
Tabel 56 Tabel List Daftar Kebutuhan Bahan	82
Tabel 57 Tabel 57 Purchasing List	85
Tabel 58 Tabel Matriks Perencanaan Kegiatan	86
Tabel 59 Pelaksanaan Latihan Uji Coba Produk Ilabulo	87
Tabel 60 Pelaksanaan Latihan Uji Coba Produk Croquette Nike	88
Tabel 61 Pelaksanaan Latihan Uji Coba Produk Pesto Daun Pepaya Jepang	90
Tabel 62 Pelaksanaan Latihan Uji Coba Produk Braised Beef Roulade	91
Tabel 63 Pelaksanaan Latihan Uji Coba Produk Sate Lilit Ayam Iloni	93
Tabel 64 Pelaksanaan Latihan Uji Coba Produk Alimbuluto	94
Tabel 65 Pelaksanaan Latihan Uji Coba Produk Tili'aya	95
Tabel 66 Pelaksanaan Latihan Uji Coba Produk Omu Frappe	96
Tabel 67 Dokumentasi Ujian Sidang Presentasi Produk	100

DAFTAR PUSTAKA

- Ekawatiningsih, P., Komariah, K., & Purwanti, S. (2008). *Restoran* (1st ed.). Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Cahyawati, P. N. (2022). Quo Vadis Kebudayaan Nusantara. *Jurnal Lingkungan & Pembangunan Vol. 6 No. 1 Maret 2022, 6*, 39-46.
- Fadilla Putri Nurlitasari, D. A. (2022). RIJSTTAFEL DI JAWA MASA KOLONIAL BELANDA (1900-1942). *Journal of History Education and Historiography Vol. 6, No. 2, 2022, 6*, 1-11.
- Gunawan, I. M. (2023). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingginya Food Cost di Hotel. *PARIS (Jurnal Pariwisata dan Bisnis) Vol 02 No 5, 2023: 1194-1205, 2*, 1194-1205.
- Irma Zahrotunnisa Wijaya, A. R. (2022). Rijsttafel di Batavia: Kelas Sosial dan Pengaruh Eropa di Meja Makan pada Awal Abad ke-20. *Socio Historica 2022, Vol. 1, No. 1., 1*.
- Janeke Peggy, A. F. (2018). *Kearifan Lokal Dalam Kuliner Tradisional Gorontalo : Ilabulo, U Yilahe, Tili'aya, san Kukisi Karawo*. Manado: Amara Books.
- Lie, C. C., Larasati, S. A., Wijaya, A., & Budiman., G. A. (20203). Peran Kuliner Nusantara Dalam Pembentukan Identitas Nasional. *Jurnal Pendidikan, Seni, Sains dan Sosial Humanioral Vol : 1:2, 2023, 1*, 1-17.
- Mahabie, A. (2020). AKULTURASI BUDAYA TIMUR TENGAH DI INDONESIA (Kedatangan Islam dan Pengaruh Budaya). *Mamba'ul 'Ulum, Vol.16 No.1, April 2020, 16*, 1-13.
- Rinardi, H. (2020). Perspektif Sosial Budaya dalam Perkembangan Sejarah Kebangsaan Nasional. *Jurnal Ilmiah Kajian Antropologi Vol. 3 No. 2 : Juni 2020, 3*, 195-203.
- Sitti Masyita, M. G. (2022). Perencanaan Kerja dan Kompetensi : Sebuah Studi Tentang Kinerja Pegawai. *Jurnal Ilmiah Bongaya (JIB) Juni 2022 Vol, 6 No. 1, 6*, 40-48.
- Subakti, A. G. (2019). MENGENAL PELAYANAN RIJSTTAFEL SEBAGAI BAGIAN DARI WARISAN KOLONIAL BELANDA. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata Vol.4, No. 2,p. 2019, 4*, 193-201.

Yanti Mulia Roza, G. R. (2023). IDENTITAS BUDAYA DAN SOSIAL PADA MAKANAN KHAS DAERAH: TINJAUAN TERHADAP PERILAKU KONSUMSI MASYARAKAT MUSLIM PADA BULAN RAMADAN DI INDONESIA. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Vol. 4 No. 1, 2023, 4.*

Yuhasnil. (2019). PERUBAHAN NILAI NILAI BUDAYA DALAM PROSES MODERNISASI DI INDONESIA. *MENARA Ilmu Vol. XIII No.5 April 2019, XIII, 222-230.*

Zamhari, R. (2022). PENGARUH BUDAYA KULINER CINA DAN BELANDA TERHADAP KULINER INDONESIA. *Judul Kusa Lawa, Vol. 2, No. 1, Tahun 2022, 2.*