

**PENGEMBANGAN MAKANAN GOHU IKAN DAN
GORU BALANGA KOTA TERNATE
PROVINSI MALUKU UTARA**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir Program
Diploma III



Disusun oleh :

RENDY PUTRA PRIYADI

NIM : 2021406047

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**"PENGEMBANGAN MAKANAN GOHU IKAN DAN GORU BALANGA KOTA TERNATE
PROVINSI MALUKU UTARA"**

NAMA : Rendy Putra Priyadi
NIM : 2021406047
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 15 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

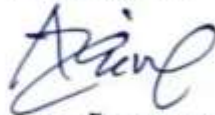
NIP.19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

"PENGEMBANGAN MAKANAN GORU IKAN DAN GORU BALANGA KOTA TERNATE PROVINSI MALUKU UTARA"

NAMA : Rendy Putra Priyadi
NIM : 2021406047
PROGRAM STUDI : Seni kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Christian Helmy Rumayar, S.Sos.,
MM.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Penguji II,



R. Sondjara Ali Suganda, S.Sos.,
MM.Par.
NIP. 19720322 200502 1 001

Bandung, 31 Desember 2024

Mengetahui,

Kepala Bagian 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. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : RENDY PUTRA PRIYADI
Tempat/Tanggal Lahir : CIANJUR, 6 JULI 2002
NIM : 2021406047
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul **PENGEMBANGAN MAKANAN GOHU IKAN DAN GORU BALANGA KOTA TERNATE PROVINSI MALUKU UTARA** 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, 31 November 2024



Rendy Putra Priyadi

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan Rahmat-Nya penulis dapat diberikan kesehatan dan kesempatan untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu. Tugas Akhir yang berjudul **“Pengembangan Makanan Gohu Ikan dan Goru Balanga Kota Ternate Provinsi Maluku Utara”** ini disusun dengan tujuan memenuhi persyaratan kelulusan jenjang Pendidikan program Diploma-III pada program studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., M.P. Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par. selaku pembimbing utama, atas waktu dan bimbingannya, beliau memberikan pengarahan sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir
6. Bapak Dadang Suratman, SST.Par., MM. selaku pembimbing pendamping, atas bimbingan dan arahan dalam penulisan Tugas Akhir.

7. Dosen dan Staff pengajar program studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yang telah memberikan arahan serta bantuan kepada penulis dalam tahap penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Keluarga yang sudah memberikan dukungan selama proses pembuatan Tugas Akhir ini.
9. Teman-teman penulis dan berbagai pihak yang telah membantu serta mendukung dalam penyusunan Tugas Akhir ini hingga selesai.

Semoga Allah SWT dapat membalas kebaikan seluruh pihak yang telah terlibat dalam penulisan Tugas Akhir ini hingga selesai. Oleh karena itu penulis sangat terbuka atas segala saran dan kritik membangun. Akhir kata, besar harapan karya tulis ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukan.

Bandung, 23 November 2024

Penulis,
Rendy Putra Priyadi

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	4
1.2.1 Tujuan Formal	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	5
1.3 Usulan Produk Makanan	5
1.3.1 Perencanaan Menu.....	5
1.3.2 Rangkaian Menu	6
1.3.3 Matriks Menu.....	6
1.3.4 Penjelasan Produk.....	8
1.4 Tinjauan Produk	10
1.4.1 Tema Masakan.....	10
1.4.2 Jenis Masakan	10
1.4.3 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost dan Selling Price</i>	23
1.4.5 Daftar Nilai Gizi	26
1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba	29
1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi	29
1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi	29
BAB II.....	30
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI.....	30
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	30
2.1.1 Rencana Kerja/ <i>Working Plan</i>	30
2.1.2 Penyusunan Proses Pembuatan Produk Dalam Bentuk Matriks.....	32
2.1.3 Daftar Peralatan Yang Dibutuhkan.....	34

2.1.4 Time Table.....	35
2.1.5 Daftar Pembelian Bahan	37
2.2 Kegiatan Uji Coba Presentasi Produk.....	39
2.3 Kekurangan dan Hambatan Dari Proses <i>Trial</i>	42
BAB III	44
PELAKSANAAN KEGIATAN SIDANG	44
3.1 Proses Kegiatan Pelaksanaan Sidang.....	44
3.2 Pelaksanaan Sidang Penulis	44
3.3 Penilaian Oleh Penguji.....	46
BAB IV	47
KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
4.1 Kesimpulan	47
4.2 Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	49

DAFTAR TABEL

Tabel.1 1 Narasumber kegiatan <i>Food Presentation</i>	4
Tabel.1 2 Matriks Menu.....	6
Tabel.1 3 Standar Resep <i>Cured Tuna Kombu</i>	13
Tabel.1 4 Standar Resep Sambal Colo Colo <i>Vinnaigrette</i>	14
Tabel.1 5 Standar Resep Kemangi <i>Oil</i>	14
Tabel.1 6 Standar Resep <i>Fried Leeks</i>	15
Tabel.1 7 Standar Resep Kenari <i>Salted Caramel</i>	16
Tabel.1 8 Standar Resep <i>Sous Vide Prime Tenderloin</i> dan <i>Goru Sauce</i>	17
Tabel.1 9 Standar Resep Goru Paste	18
Tabel.1 10 Standar Resep <i>Cassava Edible Charcoal</i>	19
Tabel.1 11 Standar Resep <i>Corn Fritters</i>	20
Tabel.1 12 Standar Resep <i>Glazed Carrot</i>	21
Tabel.1 13 Standar Resep <i>Grill Pumpkin Leaves</i>	21
Tabel.1 14 Standar Resep Fried Shallots	22
Tabel.1 15 <i>Recipe Cost</i> Gohu Ikan	24
Tabel.1 16 <i>Recipe Cost</i> Goru Balanga	25
Tabel.1 17 Total <i>Recipe Cost</i>	26
Tabel.1 18 Nilai Gizi Gohu Ikan.....	27
Tabel.1 19 Nilai Gizi Goru Balanga	27
Tabel.1 20 Total Nutrisi	28
Tabel 2. 1 <i>Working plan</i> Gohu ikan	31
Tabel 2. 2 <i>Working Plan</i> Goru Balanga.....	31
Tabel 2. 3 Bentuk Tabel Matriks	33
Tabel 2. 4 <i>Utensils</i> dan <i>Equipment</i>	34
Tabel 2. 5 Time Table H-1.....	36
Tabel 2. 6 Time Table Hari Sidang.....	36
Tabel 2. 7 Purchasing List.....	38
Tabel 2. 8 Daftar Kegiatan Trial Gohu Ikan	39
Tabel 2. 9 Daftar Kegiatan Trial Goru Balanga.....	41
Tabel 3. 1 Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Sketsa Gohu Ikan	11
Gambar 1. 2 Sketsa Goru Balanga	12

DAFTAR PUSTAKA

- Abd Majid Sitnawati. (2018). *ARTIKEL*.
<https://eprints.unm.ac.id/10080/1/ARTIKEL.pdf>
- aperitif. (2024). *Fine Dining vs Casual Dining*. Aperiitif.
<https://www.aperitif.com/news/fine-dining-vs-casual-dining/>
- Arisuta, I. K. (2022). Penerapan pengadaan bahan makanan di dapur the cakra hotel bali: Implementation of procurement food ingredients in the cakra hotel bali. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(12), 3437–3451.
- Buru Selatan, K. (n.d.). *Kabupaten Kepulauan Aru, Kabupaten Seram Bagian Timur, Kota Tual, dan*.
- Cahyo, D. A., & Solikhin, A. (2015). *Analisis Peranan Purchasing Terhadap Proses Pengadaan Barang di Hotel Lorin Solo*. 10(2), 1907–2457.
- Edward E. Sanders, Jean F.Claude, Karen Goodlad, & Robert Walljasper. (2021). *Food, Labor, and Beverage Cost Control a Concise Guide* (Second, Vol. 14).
- friska rahma. (2022). *MAKANAN KHAS MALUKU* . Gramedia.Com.
<https://www.gramedia.com/best-seller/makanan-khas-maluku/>
- Hasim, R. (2019). *MASYARAKAT DAN KEBUDAYAAN TERNATE DALAM PERSPEKTIF SEJARAH*.
<https://ejournal.unkhair.ac.id/index.php/geocivic/article/view/1474>
- hidayat, iis N. (2019). *OPTIMASI FORMULA PERKEDEL JAGUNG (Zea mays L) SERBUK DENGAN MENGGUNAKAN APLIKASI DESIGN EXPERT METODE D-OPTIMAL*.
- Hirto, V. (2023). *STRATEGI PENGEMBANGAN CENGKEH AFO GAMALAMA SPICES (CGAS) SEBAGAI DESTINASI WISATA GASTRONOMI*. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 19(2), 43–52.
<https://doi.org/10.53691/jpi.v19i2.399>
- Luh, N., Vinaya, M., Prasetyo, T., & Harisyana, T. M. (2019). Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka. In *Management & Accounting Expose e-ISSN* (Vol. 2, Issue 1).
<http://jurnal.usahid.ac.id/index.php/accounting>

- Nadlir, N. (2013). Perencanaan pembelajaran berbasis karakter. *Jurnal Pendidikan Agama Islam (Journal of Islamic Education Studies)*, 2(2), 339–352.
- Prodi, R. H., Pancasila, P., Kewarganegaraan, D., & Khairun, U. (2018). KESULTANAN TERNATE PADA ERA PEMERINTAHAN SOEKARNO (1945-1968). In *Jurnal ETNOHISTORI: Vol. V* (Issue 2).
- Rizki A.Tiara. (2022, June 27). *Mengenal garu balanga, olahan daging sapi Khas Ternate yang bisa dicoba untuk idul adha 2022*. <https://ternate.tribunnews.com/2022/06/27/mengenal-garu-balanga-olahan-daging-sapi-khas-ternate-yang-bisa-dicoba-untuk-idul-adha-2022>
- Rukmini Sari, P. (2017). *Gastronomy Tourism Attraction in Ternate City*.
- Syafrizal, S., & Welis, W. (2008). *Ilmu Gizi*. Wineka Media.
- The Art Of Cooking. (2020). *Develop a Work Plan*. <https://www.d131.org/wp-content/uploads/2020/01/Chpt-26-Develop-a-Work-Plan-Food-For-Today.pdf>
- titan baking. (2019, December 26). *charcoal powder : Pembuatan, penggunaan dan manfaatnya*. Admin. <https://titanbaking.com/articles/charcoal-powder-pembuatan-penggunaan-dan-manfaatnya>
- Wibawa, I. S., Fajri, I., & Tanuhadi, K. (2023). Mise En Place Efficiency in the Kitchen of 18th Restaurant, the Trans Luxury Hotel. *The Journal Gastronomy Tourism*, 10(1), 35–40. <https://doi.org/10.17509/gastur.v10i1.59096>
- Yudha Andriansyah Putra, N., Widyarini, A., Studi Perhotelan, P., & Ekonomi dan Bisnis, F. (2022). *MENANGANI KEBERSIHAN AREA KITCHEN DAN KELENGKAPAN ALAT-ALAT MEMASAK DI HOTEL BEST WESTERN PREMIER*. 01(1). <https://doi.org/10.33480/jasdim.v11i1.2994>