

**KEANEKARAGAMAN CITA RASA MASAKAN KHAS  
GORONTALO**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
dalam menempuh studi pada  
Program Diploma III**



**Oleh:  
HERZA FAUZY DJAJASMITA  
N I M: 201722105**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA BOGA  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG  
2020**

**LEMBAR PENGESAHAN**

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**KEANEKARAGAMAN CITA RASA MASAKAN KHAS GORONTALO**

NAMA : Herza Fauzy Djajasmita

NIM : 201722105

PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,

Pembimbing II,



**R. Sonjani Ali Suganda, S.Sos., MM.**

NIP: 19720322 200502 1 001



**Dadang Suratman, S.ST. Par., MM.**

NIP. 19811110 201101 2 007

Bandung, 31 Agustus 2020

Mengetahui,  
Kabag. Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan

Menyetujui,  
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata  
Bandung



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

NIP.19710506 199803 1 001

**Faisal, MM.Par.,CHE**

NIP. 19730706 199503 1 001

## **PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Herza Fauzy Djajasmita

Tempat/Tanggal Lahir : Bandung / 9 Mei 1998

NIM : 201722105

Program Studi : Manajemen Tata Boga

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

**“KEANEKARAGAMAN CITA RASA MASAKAN KHAS  
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 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.



## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur kehadiran Allah Subhanahu Wa Ta'ala karena penulis telah diberikan rahmat dan hidayah-Nya dalam menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“Keanekaragaman Cita Rasa Masakan Khas Gorontalo”** dengan tepat waktu.

Penyusunan Tugas Akhir ini dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan Ujian Akhir Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Selama penyusunan Tugas Akhir ini, tidak sedikit tantangan yang dihadapi oleh penulis. Namun penulis menerima banyak dukungan dan bantuan sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan tepat waktu. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu dalam penulisan Tugas Akhir ini, yaitu:

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 Sitompul, S.Sos, MM., selaku Ketua Jurusan Perhotelan
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.

5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM., selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran, dan ilmu dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir
6. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Par., MM. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan waktu, saran, dan ilmu dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Kedua Orang tua beserta kakak yang telah memberikan doa dan dukungan selama proses pembuatan Tugas Akhir.
9. Teman-teman satu kelas, MTB 6A 2017 “Arcobaleno” yang telah berjuang bersama penulis untuk menyelesaikan kuliah sampai akhir dan dalam proses penyusunan Tugas Akhir.

Selain itu, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini belum bisa dikatakan sempurna dikarenakan masih terdapat kekurangan dari segi penyusunan maupun sistematis. Oleh karena itu, penulis memohon pembaca untuk memberikan saran dan kritik yang membangun dari berbagai pihak.

Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada semua pihak yang telah membantu dan semoga Allah Subhanahu Wa Ta'ala melimpahkan karunianya dalam setiap amal kebaikan kita dan diberikan balasan. Penulis mengharapkan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat serta menambah pengetahuan dan wawasan kepada pembaca dan juga penulis.

Bandung, 14 April 2020

Herza Fauzy Djajasmita

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>BAB I</b> .....	1
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	1
<b>1.2 TUJUAN</b> .....	5
<b>1.2.1 TUJUAN FORMAL</b> .....	5
<b>1.2.2 TUJUAN OPERASIONAL</b> .....	5
<b>1.3 USULAN MASAKAN</b> .....	6
<b>1.4 Tinjauan Masakan</b> .....	13
<b>1.4.1 Tema Masakan</b> .....	13
<b>1.4.2 Standard Recipe</b> .....	14
<b>1.4.3 Recipe Costing</b> .....	32
<b>1.4.4 Nutrition Value</b> .....	39
<b>BAB II</b> .....	46
<b>PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</b> .....	46
<b>2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk</b> .....	46



2.1.1	Working Plan.....	46
2.1.2	Timetable .....	51
2.1.3	Matriks Rencana Proses Pembuatan Makanan.....	53
2.1.4	Daftar Kebutuhan <i>Kitchen Utensils</i> .....	55
2.1.5	Purchasing List .....	56
2.1.6	Pelaksanaan Latihan Kerja.....	57
<b>BAB III.....</b>		<b>72</b>
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....</b>		<b>72</b>
3.1	Persiapan Presentasi Produk .....	72
3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	73
3.2.1	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Kue Sabongi.....	73
3.2.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Sambal Sagela.....	73
3.2.3	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Nasi Putih .....	73
3.2.4	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Sate Tuna .....	74
3.2.5	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Ayam Iloni .....	74
3.2.6	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Binte Biluhuta.....	74
3.2.7	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Sayur Putungo .....	74
3.2.8	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk Es Brenebon.....	75
3.3	Evaluasi Dan Hasil Masukan Tim Penguji.....	80
<b>BAB IV.....</b>		<b>81</b>
<b>SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....</b>		<b>81</b>

4.1	Simpulan.....	81
4.2	Rekomendasi .....	81
	DAFTAR PUSTAKA.....	83
	BIODATA PENULIS.....	86

### DAFTAR TABEL

Tabel 1	Resep Kue Sabongi .....	15
Tabel 2	Resep Sambal Sagela .....	17
Tabel 3	Resep Nasi Putih.....	19
Tabel 4	Resep Sate Tuna .....	21
Tabel 5	Resep Ayam Iloni.....	23
Tabel 6	Resep Binte Biluhuta .....	25
Tabel 7	Resep Sayur Putungo .....	27
Tabel 8	Resep Es Brenebon .....	30
Tabel 9	Recipe Costing Kue Sabongi .....	33
Tabel 10	<i>Recipe Costing</i> Sambal Sagela .....	33
Tabel 11	Recipe Costing Nasi Putih .....	34
Tabel 12	Recipe Costing Sate Tuna.....	34
Tabel 13	Recipe Costing Ayam Iloni .....	35
Tabel 14	Recipe Costing Binte Biluhuta .....	36
Tabel 15	Recipe Costing Sayur Putungo .....	37
Tabel 16	Recipe Costing Es Brenebon .....	38
Tabel 17	Selling Price .....	38
Tabel 18	Nutrisi Kue sabongi .....	40

<b>Tabel 19 Nustrisi Sambal sagela</b> .....	40
<b>Tabel 20 Nutrisi Nasi putih</b> .....	41
<b>Tabel 21 Nutrisi Sate tuna</b> .....	41
<b>Tabel 22 Nutrisi Ayam iloni</b> .....	42
<b>Tabel 23 Nutrisi Binte biluhuta</b> .....	43
<b>Tabel 24 Nutrisi Sayur putungo</b> .....	44
<b>Tabel 25 Nutrisi Es brenebon</b> .....	45
<b>Tabel 26 Total Nutrisi</b> .....	45
<b>Tabel 27 Working Plan Kue sabongi</b> .....	46
<b>Tabel 28 Working Plan Sambal sagela</b> .....	47
<b>Tabel 29 Working Plan Nasi putih</b> .....	47
<b>Tabel 30 Working Plan Sate tuna</b> .....	47
<b>Tabel 31 Working Plan Ayam iloni</b> .....	48
<b>Tabel 32 Working Plan Binte biluhuta</b> .....	48
<b>Tabel 33 Working Plan Sayur putungo</b> .....	49
<b>Tabel 34 Working Plan Es brenebon</b> .....	49
<b>Tabel 35 PROSES PREPARATION DIRUMAH</b> .....	50
<b>Tabel 36 PROSES KEGIATAN DIRUANG UJI SIDANG</b> .....	51
<b>Tabel 37 TIME TABLE SEBELUM SIDANG (H-1)</b> .....	52
<b>Tabel 38 TIME TABLE PELAKSANAAN AKTIVITAS PRESENTASI PRODUK DI RUANG UJI SIDANG</b> .....	53
<b>Tabel 39 Matriks Rencana Proses Pembuatan Makanan</b> .....	54
<b>Tabel 40 Daftar Kebutuhan Kitchen Utensils</b> .....	55
<b>Tabel 41 Purchasing list</b> .....	56
<b>Tabel 42 Latihan Pembuatan Kue Sabongi</b> .....	58

<b>Tabel 43 Latihan Pembuatan Sambal Sagela .....</b>	<b>59</b>
<b>Tabel 44 Latihan Pembuatan Nasi Putih .....</b>	<b>61</b>
<b>Tabel 45 Latihan Pemuatan Sate Tuna .....</b>	<b>62</b>
<b>Tabel 46 Latihan Pembuatan Ayam Iloni .....</b>	<b>64</b>
<b>Tabel 47 Latihan Pembuatan Bite Biluhuta.....</b>	<b>66</b>
<b>Tabel 48 Latihan Pembuatan Sayur Putungo .....</b>	<b>68</b>
<b>Tabel 49 Latihan Pembuatan Es Brenebon .....</b>	<b>70</b>
<b>Tabel 50 Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk .....</b>	<b>76</b>
<b>Tabel 51 Hasil Dokumentasi Presentasi Produk.....</b>	<b>77</b>

#### **DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar 1 Kue Sabongi .....</b>	<b>16</b>
<b>Gambar 2 Sambal Sagela .....</b>	<b>18</b>
<b>Gambar 3 Nasi Putih .....</b>	<b>20</b>
<b>Gambar 4 Sate Tuna.....</b>	<b>22</b>
<b>Gambar 5 Ayam Iloni .....</b>	<b>24</b>
<b>Gambar 6 Binte Biluhuta .....</b>	<b>26</b>
<b>Gambar 7 Sayur Putungo.....</b>	<b>29</b>
<b>Gambar 8 Es Brenebon .....</b>	<b>31</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- (2012, januari 22). Retrieved from  
<http://12bismena.blogspot.com/2012/01/artikel-makanan-khas-di-negara.html>
- Afrilianti, N. (2016, April 6). *Binte Biluhuta (Khas Gorontalo)*. Retrieved from cookpad.com: <https://cookpad.com/id/resep/677998-binte-biluhuta-khas-gorontalo>
- Badan Pusat Statistik. (2018). Kota Gorontalo Dalam Angka 2018. In Badan Pusat Statistik, *Kota Gorontalo Dalam Angka 2018* (p. 4). Gorontalo: BPS Kota Gorontalo.
- Badan Pusat Statistik. (2019). Provinsi Gorontalo Dalam Angka 2019. In Badan Pusat Statistik, *Provinsi Gorontalo Dalam Angka 2019* (p. 273). Gorontalo: Badan Pusat Statistik Provinsi Gorontalo.
- Fatmawati, D. (2017, Oktober 30). *5 Tempat Wisata Kuliner Gorontalo yang Siap Menggoyang Lidah*. Retrieved from ksmtour.com: <https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-gorontalo/5-tempat-wisata-kuliner-gorontalo-yang-siap-menggoyang-lidah.html>
- Gobel, A. T. (2015, October 11). *BINDHE BILUHUTA, SAJIAN KULINER DENGAN SENSASI RASA MENDUNIA*. Retrieved from Sarihusada: <https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/BINDHE-BILUHUTA-SAJIAN-KULINER-DENGAN-SENSASI-RASA-MENDUNIA>

- Haloho, L. (2019, Agustus 2). *Melihat Kepopuleran Nasi Hingga Menjadi Makanan Pokok Masyarakat Indonesia*. Retrieved from endeus.tv:  
<https://endeus.tv/artikel/melihat-kepopuleran-nasi-hingga-menjadi-makanan-pokok-masyarakat-indonesia>
- Hidayat, K. H. (2020, Januari 1). *Memahami Pentingnya Food Cost dalam Bisnis Restoran*. Retrieved from jurnal.id:  
<https://www.jurnal.id/id/blog/pentingnya-food-cost-dalam-bisnis-restoran/>
- Ivan. (2013, Mei 13). *Juru Masak Wanita Pribumi dan Rijsttafel Masa Kolonial*. Retrieved from paksejarah.blogspot.com:  
<https://paksejarah.blogspot.com/2013/05/juru-masak-dan-rijsttafel-masa-kolonial.html>
- kanal info. (2019, Januari 02). *Pengertian Kuliner*. Retrieved from kanalinfo.web.id: <https://www.kanalinfo.web.id/pengertian-kuliner>
- Khoirunissa, A. (2018, Mei 31). *Segarnya Es Brenebon Khas Gorontalo, Bisa Kamu Buat di Rumah*. Retrieved from idntimes.com:  
<https://www.idntimes.com/food/recipe/afifah-khoirunnisa/segarnya-es-brenebon-khas-gorontalo-bisa-kamu-buat-di-rumah-c1c2/full>
- Marwanti. (2000). Pengetahuan masakan Indonesia. In Marwanti, *Pengetahuan masakan Indonesia* (p. 112). Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Nami, Rima, & Tedi. (2012, Januari 22). *Artikel Makanan khas di negara Indonesia*. Retrieved from 12bismena.blogspot.com:

<http://12bismena.blogspot.com/2012/01/artikel-makanan-khas-di-negara.html>

PDIPKreatif. (2018, Agustus 23). *Sayur Putungo*. Retrieved from [kulinerindonesia.id: http://www.kulinerindonesia.id/kuliner-detail/161/Sayur-Putungo](http://www.kulinerindonesia.id/kuliner-detail/161/Sayur-Putungo)

Pesona Indonesia. (2018, Oktober 12). *Gorontalo, Zamrud Khatulistiwa di Kota Tertua Sulawesi*. Retrieved from [pesona.travel: https://pesona.travel/destinasi/733/gorontalo-zamrud-khatulistiwa-di-kota-tertua-sulawesi](https://pesona.travel/destinasi/733/gorontalo-zamrud-khatulistiwa-di-kota-tertua-sulawesi)

Queen, L. (2019, Juli 14). *Kue sabongi khas Gorontalo*. Retrieved from [cookpad.com: https://cookpad.com/id/resep/9719790-kue-sabongi-khas-gorontalo](https://cookpad.com/id/resep/9719790-kue-sabongi-khas-gorontalo)

Sasmaya, F. (2016, Februari 9). *Ayam Iloni Khas Gorontalo*. Retrieved from [cookpad.com: https://cookpad.com/id/resep/324722-ayam-iloni-khas-gorontalo](https://cookpad.com/id/resep/324722-ayam-iloni-khas-gorontalo)

Sukma, M. S. (2019, Februari 8). *Sambel Sagela Khas Gorontalo*. Retrieved from [cookpad.com: https://cookpad.com/id/resep/6282970-sambel-sagela-khas-gorontalo](https://cookpad.com/id/resep/6282970-sambel-sagela-khas-gorontalo)

Wawasan Kuliner. (2006, Februari 18). *APA SIH RESEP ITU?* Retrieved from [http://kulinermagz.tripod.com/:](http://kulinermagz.tripod.com/)  
<http://kulinermagz.tripod.com/wawasan.htm>