

**CITA RASA MASAKAN KABUPATEN SUMBAWA,
NUSA TENGGARA BARAT
TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh pendidikan
Program Diploma III Manajemen Tata Boga
Tahun Akademik 2019/2020**



Oleh :

MUHAMAD RIVALDO
Nomor Induk : 201722107

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

CITA RASA MASAKAN KABUPATEN SUMBAWA, NUSA TENGGARA BARAT

NAMA : MUHAMAD RIVALDO
NIM : 201722107
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,



Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd
NIP. 19630302 199503 1 001

Pembimbing II,



Dadang Suratman, S.ST.Par., MM
NIP. 19711210 200212 1 008

Bandung, 7 September 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goelton, 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 : Muhamad Rivaldo
Tempat/Tanggal Lahir : Cimahi / 1 Februari 1999
NIM : 201722107
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **“CITA RASA MASAKAN KABUPATEN SUMBAWA, NUSA TENGGARA BARAT”** 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, 2 Agustus 2020
Yang membuat pernyataan,



Muhamad Rivaldo
NIM. 201722107

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah S.W.T yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, shalawat serta salam kepada junjungan Nabi Muhammad S.A.W, sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir dengan lancar dan penulis mengangkat judul “**CITA RASA MASAKAN KABUPATEN SUMBAWA, NUSA TENGGARA BARAT**”.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini memiliki tujuan untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengikuti sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis menyadari tidak akan berjalan dengan lancar tanpa bantuan dari pihak orang lain yang membantu, baik dari segi moril, spiritual maupun finansial. Terlebih lagi pada keluarga Penulis yang senantiasa melimpahkan bantuan dalam penulisan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang terlibat dan membantu, 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 Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing I, yang telah membimbing dan berkenan meluangkan waktu dengan memberikan segala saran dan arahan dalam penyelesaian penulisan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Dadang Suratman S.ST. Par., MM. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah berkenan memberikan saran dan arahan dalam penyelesaian penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Staff Pengajar dan Karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga.
8. Kepada masyarakat Sumbawa, Teman dan seluruh pihak yang terlibat, yang tidak dapat disebutkan satu-persatu dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, Juli 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTARTABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.2.1 Tujuan Formal.....	3
1.2.2 Tujuan Operasional.....	3
1.3 Usulan Masakan.....	4
1.3.1 Penjelasan Masakan berdasarkan <i>History</i> dan Filosofi.....	4
1.4 Tinjauan Masakan.....	9
1.4.1 Tema Masakan.....	11
1.4.2 Jenis Masakan.....	11
1.4.3 Usulan Resep.....	14
1.4.4 <i>Recipe Costing and Dish Costing</i>	22
1.4.5 Perumusan Harga Jual.....	27
1.4.6 Daftar Nilai Nutrisi.....	28
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	33
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK...34	
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	34
2.1.1 Perencanaan Kerja Pembuatan Produk.....	34
2.1.2 <i>Time Table</i>	40
2.1.3 <i>List Utensils</i>	41
2.1.4 <i>Purchasing List</i>	42
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	44
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....59	
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan.....	59

3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	60
3.3 Evaluasi dari Tim Penguji.....	66
BAB IV SARAN DAN KESIMPULAN.....	67
4.1 Saran.....	67
4.2 Kesimpulan.....	67
DAFTAR PUSTAKA.....	68

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 USULAN RESEP ES KELAPA MUDA MADU.....	14
Tabel 1.2 USULAN RESEP SEPAT AYAM.....	15
Tabel 1.3 USULAN RESEP SINGANG UDANG.....	16
Tabel 1.4 USULAN RESEP IKAN SIRA SANG.....	17
Tabel 1.5 USULAN RESEP SAYUR BENING DAUN KELOR.....	18
Tabel 1.6 USULAN RESEP GECOK.....	19
Tabel 1.7 USULAN RESEP SAMBAL KECAP.....	20
Tabel 1.8 USULAN RESEP NASI PUTIH.....	20
Tabel 1.9 USULAN RESEP PUTRI MANDI.....	21
Tabel 1.10 <i>RECIPE COSTING</i> ES KELAPA MUDA MADU.....	23
Tabel 1.11 <i>RECIPE COSTING</i> SEPAT AYAM.....	23
Tabel 1.12 <i>RECIPE COSTING</i> SINGANG UDANG.....	24
Tabel 1.13 <i>RECIPE COSTING</i> IKAN SIRA SANG.....	24
Tabel 1.14 <i>RECIPE COSTING</i> SAYUR BENING DAUN KELOR.....	25
Tabel 1.15 <i>RECIPE COSTING</i> GECOK.....	25
Tabel 1.16 <i>RECIPE COSTING</i> SAMBAL KECAP.....	26
Tabel 1.17 <i>RECIPE COSTING</i> NASI PUTIH.....	26
Tabel 1.18 <i>RECIPE COSTING</i> PUTRI MANDI.....	26
Tabel 1.19 PERUMUSAN HARGA JUAL.....	27
Tabel 1.20 DAFTAR NUTRISI ES KELAPA MUDA MADU.....	28
Tabel 1.21 DAFTAR NUTRISI SEPAT AYAM.....	29
Tabel 1.22 DAFTAR NUTRISI SINGANG UDANG.....	29
Tabel 1.23 DAFTAR NUTRISI IKAN SIRA SANG.....	30
Tabel 1.24 DAFTAR NUTRISI SAYUR BENING DAUN KELOR.....	30
Tabel 1.25 DAFTAR NUTRISI GECOK.....	31
Tabel 1.26 DAFTAR NUTRISI SAMBAL KECAP.....	31
Tabel 1.27 DAFTAR NUTRISI NASI PUTIH.....	32
Tabel 1.28 DAFTAR NUTRISI PUTRI MANDI.....	32
Tabel 2.1 MATRIKS PERENCANAAN KERJA DI RUMAH.....	35
Tabel 2.2 MATRIKS PERENCANAAN KERJA DI STP NHI BANDUNG.....	36

Tabel 2.3 <i>Time Table</i> Persiapan Di Rumah.....	40
Tabel 2.4 <i>Time Table</i> Sidang Di Kitchen STP NHI Bandung.....	41
Tabel 2.5 <i>List Utensils</i>	42
Tabel 2.6 <i>Purchasing List</i>	43
Tabel 2.7 PEMBUATAN ES KELAPA MUDA MADU.....	44
Tabel 2.8 PEMBUATAN SEPAT AYAM.....	45
Tabel 2.9 PEMBUATAN SINGANG UDANG.....	47
Tabel 2.10 PEMBUATAN IKAN SIRA SANG.....	49
Tabel 2.11 PEMBUATAN SAYUR BENING DAUN KELOR.....	51
Tabel 2.12 PEMBUATAN GECOK.....	52
Tabel 2.13 PEMBUATAN SAMBAL KECAP.....	55
Tabel 2.14 PEMBUATAN NASI PUTIH.....	56
Tabel 2.15 PEMBUATAN PUTRI MANDI.....	56
Tabel 3.1 DOKUMENTASI PELAKSANAAN UJIAN SIDANG.....	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Sketsa Es Kelapa Muda Mudi.....	37
Gambar 2.2 Sketsa Sepat Ayam.....	37
Gambar 2.3 Sketsa Singang Udang.....	38
Gambar 2.4 Sketsa Ikan Sira Sang.....	38
Gambar 2.5 Sketsa Sayur Bening Daun Kelor.....	38
Gambar 2.6 Sketsa Gecok.....	39
Gambar 2.7 Sketsa Sambal Kecap.....	39
Gambar 2.8 Sketsa Nasi Putih.....	39
Gambar 2.9 Sketsa Putri Mandi.....	40

DAFTAR PUSTAKA

- Budi. (2019, Juli 16). *Mengenal 5 Tradisi Khas Daerah Sumbawa*. Retrieved from Backpacker Jakarta : <https://backpackerjakarta.com/mengenal-5-tradisi-khas-daerah-sumbawa>
- Daftar Makanan Khas Sumbawa*. (2019, Februari 27). Retrieved from Gotripina: <https://gotripina.com/blog/makanan-khas-sumbawa>
- Dirmawan. (2019, Februari 6). *Hasil Produksi Perikanan Tangkap Kabupaten Sumbawa Meningkat*. Retrieved from Kabar Sumbawa : <https://www.kabarsumbawa.com/2019/02/06/hasil-produksi-perikanan-tangkap-kabupaten-sumbawa-meningkat>
- Dittmer, Paul., (2003). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. Canada : John Wiley & Sons Inc
- Ekawatiningsih, P. (2008). *Restoran Jilid 1 untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Frederick, W. H., & Worden, R. L. (2011). *Indonesia : A Country Study*. Washington, D.C: Federal Research Division
- Marketplace dan Komunitas Agribisnis*.(2020, Maret 12). Retrieved from Agromaret : <https://www.agromaret.com/>
- Nutrition Facts*. (2020, Maret 15). Retrieved from MyFitnessPal : <https://www.myfitnesspal.com>

Pemerintah Kabupaten Sumbawa. (2016, Maret 3). Sejarah Kabupaten Sumbawa.

Retrieved from Sumbawa Kab : <https://sumbawakab.go.id/sejarah-kab.-sumbawa.html>

Rijstaffel Budaya Makan Tengah Berbalut Nuansa Eropa. (2019, Agustus 17).

Retrieved from Kumparan :<https://kumparan.com/kumparanfood/rijsttafel-budaya-makan-tengah-berbalut-nuansa-eropa-1rg2kjKDNQf>

Sihite, R., (2005). *Hotel Management*. Surabaya : SIC