

**MENGOLAH SAJIAN MASAKAN KHAS
KABUPATEN KARANGASEM**

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



Oleh :

OIZIA LAZUARDI NULHAKIM

Nomor Induk: 201722136

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

MENGOLAH SAJIAN MASAKAN KHAS KABUPATEN KARANGASEM

NAMA : QIZIA LAZUARDI NULHAKIM
NIM : 201722136
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,

Pembimbing II,

R. Sondjana A. Suganda, S.sos., MM

Drs. Doddy Djufrani, MM.

NIP: 19720322 200502 1 001

NIP: 19520323 198402 1 001

Bandung, 10 september 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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 : Qizia Lazuardi Nulhakim

Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 04 Juni 1999

NIM : 201722136

Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
“MENGOLAH SAJIAN MASAKAN KHAS KABUPATEN KARANGASEM”
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 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 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, 10 September 2020

Yang mer



Qizia Lazuardi Nulhakim

NIM 201722136

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala ridha dan Karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul "MENGOLAH SAJIAN MASAKAN KHAS KABUPATEN KARANGASEM" ini dengan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dengan selesainya Tugas Akhir ini, penulis tidak terlepas dari bantuan pihak tertentu. Untuk itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata 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 S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. Par, selaku Pembimbing I.
6. Bapak Drs. Doddy Djufrani, MM., selaku Pembimbing II.
7. Orang tua, serta keluarga yang telah memberikan saran dan motivasi selama proses penulisan Tugas Akhir ini.

8. Mauliyarza Julika dan Verinisa Indrajati, selaku kerabat dekat penulis yang telah memberi dukungan kepada penulis.
9. Achmad Baihaqqi selaku teman penulis yang telah mengambil bagian dari penyusunan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca di kemudian hari.

Bandung, 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan Persentasi Produk.....	4
3. Usulan Masakan.....	4
4. Tinjauan Masakan.....	10
5. Lokasi dan waktu penelitian.....	41
BAB II	42
1. Perencanaan Pelatihan pemasakan.....	42
2. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	52
3. Kendala Dalam Latihan Kerja.....	61
4. Perencanaan Produk Makanan.....	61
5. Matrix Perencanaan Produk Makanan Kabupaten Karangasem.....	64

BAB III	66
1. Persiapan.....	66
2. Pelaksanaan/Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	68
3. Evaluasi.....	70
BAB IV	71
1. Simpulan.....	71
2. Kritik dan Saran	72
BIODATA PENULIS	73
DAFTAR PUSTAKA	75

DAFTAR TABEL

TABEL 1.....	16
TABEL 2.....	17
TABEL 3.....	19
TABEL 4.....	21
TABEL 5.....	23
TABEL 6.....	24
TABEL 7.....	25
TABEL 8.....	26
TABEL 9.....	28
TABEL 10.....	29
TABEL 11.....	30
TABEL 12.....	31
TABEL 13.....	32
TABEL 14.....	33
TABEL 15.....	34
TABEL 16.....	34
TABEL 17.....	35
TABEL 18.....	36
TABEL 19.....	37

TABEL 20.....	38
TABEL 21.....	39
TABEL 22.....	40
TABEL 23.....	40
TABEL 24.....	41
TABEL 25.....	43
TABEL 26.....	43
TABEL 27.....	44
TABEL 28.....	44
TABEL 29.....	45
TABEL 30.....	46
TABEL 31.....	46
TABEL 32.....	47
TABEL 33.....	48
TABEL 34.....	48
TABEL 35.....	49
TABEL 36.....	51
TABEL 37.....	53
TABEL 38.....	54
TABEL 39.....	55
TABEL 40.....	56

TABEL 41.....	57
TABEL 42.....	58
TABEL 43.....	59
TABEL 44.....	60
TABEL 45.....	62
TABEL 46.....	63
TABEL 47.....	64
TABEL 48.....	67
TABEL 49.....	69

DAFTAR GAMBAR

SKETSA NASI SELA.....	11
SKETSA TIPAT BLAYAG.....	12
SKETSA SATE LILIT.....	12
SKETSA SATE SERAPAH.....	13
SKETSA LAWAR PUTIH.....	13
SKETSA PLECING TELENGIS.....	14
SKETSA BUNTILAN.....	14
SKETSA ES KUWUT.....	15
GAMBAR LATIHAN KERJA NASI SELA.....	53
GAMBAR LATIHAN KERJA TIPAT BLAYAG.....	54
GAMBAR LATIHAN KERJA SATE LILIT.....	55
GAMBAR LATIHAN KERJA SATE SERAPAH.....	56
GAMBAR LATIHAN KERJA LAWAR PUTIH.....	57
GAMBAR LATIHAN KERJA PLECING TELENGIS.....	58
GAMBAR LATIHAN KERJA BUNTILAN.....	59
GAMBAR LATIHAN KERJA ES KUWUT.....	60
GAMBAR KEGIATAN PERSIAPAN DI RUMAH PENULIS.....	67
GAMBAR SIDANG PRESENTASI PRODUK DI RUMAH PENULIS.....	69

DAFTAR PUSTAKA

Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia Oleh Murdijati Gardjito, Rhaesfaty Galih Putri, 2018

<https://www.kompasiana.com/detikhidup/550056a38133115318fa74a9/menelusuri-kebiasaan-makan-daging-babi-di-bali>

https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Karangasem

<https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbbali/jukut-dengkolan-kuliner-yang-lahir-dari-alam-kecamatan-rendang-karangasem/>

<https://diahgosalini.blogspot.com/2015/03/v-behaviorurldefaultvmlo.html>

<https://www.kintamani.id/tradisi-megibung-karangasem-wajah-keunikan-budaya-tradisional-bali-001789.html>

<http://kabar Dewata.com/berita/berita-utama/sosial/tradisi-usaba-dodol.html#.XpRyMcgzblV>

<https://travel.kompas.com/read/2018/09/19/150258127/mengenal-karangasem-the-spirit-of-bali?page=all>

<http://bali-sunari.blogspot.com/2013/02/ngusaba-dodol-desa-pering-sari-selat.html>

<https://www.myedisi.com/sedap/1770/3582/sejarah-filosofi-sate-lilit>

<https://www.uc.ac.id/htb/filosofi-lawar-bali/>

<http://wongbalireceipy.blogspot.com/2009/05/bumbu-genep.html>

<https://www.balipuspanews.com/dodol-jajanan-khas-dibuat-setahun-sekali-jelang-ngusaba-dalem.html>

<https://www.nusabali.com/berita/58713/kunjungan-wisman-ke-bali-melesat-di-juli-2019>

The Management of Foodservice Operations by Peter Jones, Paul Merricks 1994.