

**MEMPERKENALKAN CITA RASA KULINER
BIMA, NUSA TENGGARA BARAT**

TUGAS AKHIR



Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh
Tugas Akhir Program Diploma III Manajemen Tata Boga

Oleh :

RIZKY ADNAN HILMAN

Nomor Induk: 201722138

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

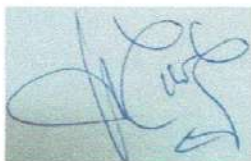
JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Memperkenalkan Cita Rasa Kuliner Bima, Nusa Tenggara Barat

NAMA : Rizky Adnan Hilman
NIM : 201722138
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Hospitaliti

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Nur Komariah, S.Sos, MM.

NIP : 19660606 199303 2 001



Mandradhitva Kusuma Putra, S.St.Par., M.Sc.

NIP : 19851224 201101 1 010

Bandung, 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 : Rizky Adnan Hilman
Tempat/Tanggal Lahir: Jakarta/03 April 1998
NIM : 201722138
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

**“MEMPERKENALKAN CITA RASA KULINER BIMA, NUSA
TENGGERA 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, 31 Agustus 2020

Yang membuat pernyataan,




Rizky Adnan Hilman

NIM 201722138

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“MEMPERKENALKAN CITA RASA KULINER BIMA, NUSA TENGGARA BARAT”**

Tujuan dan manfaat penulisan Tugas Akhir yakni untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak dapat terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin 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 Bandung
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua jurusan Hospitality Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Ibu Nur Komariah, S. Sos., MM. selaku Pembimbing I yang telah membimbing, memberi motivasi, masukan dan saran bagi penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir.

6. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra., M.Sc. selaku Pembimbing II yang telah membimbing, memberi motivasi, masukan, dan saran bagi penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen dan Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Seluruh anggota keluarga, yang selalu memberi motivasi baik berupa moril maupun materil sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir.
9. Teman-teman seperjuangan MTB 6B yang berjuang bersama dari awal perkuliahan hingga akhir perkuliahan.
10. Seluruh pihak yang penulis tidak dapat disebutkan satu persatu, yang turut membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan, baik dari sistematika penulisan maupun konten yang terkandung dalam Tugas Akhir ini. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak untuk evaluasi di masa mendatang. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis secara personal maupun para pembacanya.

Bandung, Juni 2020



Rizky Adnan Hilman

NIM: 201722138

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.2 Tujuan Presentasi Makanan	6
Salah satu syarat untuk menempuh Ujian Akhir Program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Boga.....	6
1.2.2 Tujuan Operasional	6
1.3 Usulan Menu	7
1.4 Tinjauan Masakan.....	8
1.4.1 Tema Masakan	8
1.4.5 Kandungan Gizi	29
BAB II.....	34
PELAKSANAAN LATIHAN KEGIATAN PRAKTEK TUGAS AKHIR	34
2.1 Perencanaan Latihan <i>Food Presentation</i>	34
2.1.1 <i>Working Plan</i>	34
2.1.2 Daftar Kebutuhan <i>Utensils</i>	40
2.1.3 Purchase List.....	41
2.1.5 <i>Time Table</i>	44
2.1.6 Pelaksanaan Latihan Kerja	45
BAB III	54
3.1 Persiapan/Mise En Place	54
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	55
3.3 Evaluasi dari Tim Penguji.....	57
BAB IV	58

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1	9
GAMBAR 2	10
GAMBAR 3	11
GAMBAR 4	11
GAMBAR 5	12
GAMBAR 6	13
GAMBAR 7	13
GAMBAR 8	14

DAFTAR TABEL

TABEL 1 USULAN RESEP BINGKKA DOLU	15
TABEL 2 USULAN RESEP UTA SEPI TUMIS	16
TABEL 3 USULAN RESEP UTA MAJU PURU	17
TABEL 4 USULAN RESEP SANGISI PARIA	17
TABEL 5 USULAN RESEP OHA KABOE	18
TABEL 6 USULAN RESEP UTA LONDE PURU	19
TABEL 7 USULAN RESEP TOTA FO'O	20
TABEL 8 USULAN RESEP MINASARUA	20
TABEL 9 <i>FOOD COST</i> BINGKKA DOLU	23
TABEL 10 <i>FOOD COST</i> UTA SEPI TUMIS	24
TABEL 11 <i>FOOD COST</i> UTA MAJU PURU	24
TABEL 12 <i>FOOD COST</i> SANGISI PARIA	25
TABEL 13 <i>FOOD COST</i> OHA KABOE	26
TABEL 14 <i>FOOD COST</i> UTA LONDE PURU	27
TABEL 15 <i>FOOD COST</i> TOTA FO'O	27
TABEL 16 <i>FOOD COST</i> MINASARUA	27
TABEL 17 <i>NUTRITION VALUE</i> BINGKKA DOLU	29
TABEL 18 <i>NUTRITION VALUE</i> UTA SEPI TUMIS	30
TABEL 19 <i>NUTRITION VALUE</i> UTA MAJU PURU	30
TABEL 20 <i>NUTRITION VALUE</i> SANGISI PARIA	31
TABEL 21 <i>NUTTRITION VALUE</i> OHA KABOE	31
TABEL 22 <i>NUTRITION VALUE</i> UTA LONDE PURU	32
TABEL 23 <i>NUTRITION VALUE</i> TOTA FO'O	32
TABEL 24 <i>NUTRITION VALUR</i> MINASARUA	33
TABEL 25 <i>TOTAL NUTRITION VALUE</i>	33
TABEL 26 <i>WORKING PLAN</i> BINGKKA DOLU	35
TABEL 27 <i>WORKING PLAN</i> UTA SEPI TUMIS	35
TABEL 28 <i>WORKING PLAN</i> UTA MAJU PURU	36
TABEL 29 <i>WORKING PLAN</i> SANGISI PARIA	37
TABEL 30 <i>WORKING PLAN</i> OHA KABOE	38
TABEL 31 <i>WORKING PLAN</i> UTA LONDE PURU	38
TABEL 32 <i>WORKING PLAN</i> TOTA FO'O	39
TABEL 33 <i>WORKING PLAN</i> MINASARUA	40
TABEL 34 <i>LIST UTENSILS & EQUIPMENT</i>	40
TABEL 35 <i>PURCHASE LIST</i>	42
TABEL 36 PERSIAPAN SAAT SIDANG	43
TABEL 37 PERSIAPAN SEBELUM SIDANG	44
TABEL 38 <i>TIME TABLE</i>	45

TABEL 39 PELAKSANAAN <i>TRIAL</i> BINGKA DOLU.....	46
TABEL 40 PELAKSANAAN <i>TRIAL</i> UTA SEPI TUMIS.....	47
TABEL 41 PELAKSANAAN <i>TRIAL</i> UTA MAJU PURU.....	48
TABEL 42 PELAKSANAAN <i>TRIAL</i> UTA LONDE PURU	49
TABEL 43 PELAKSANAAN <i>TRIAL</i> TOTA FO'O	50
TABEL 44 PELAKSANAAN <i>TRIAL</i> SANGISI PARIA.....	51
TABEL 45 PELAKSANAAN <i>TRIAL</i> OHA KABOE.....	52
TABEL 46 PELAKSANAAN <i>TRIAL</i> MINASARUA	53
TABEL 47 PELAKSANAAN SIDANG	55
TABEL 48 DOKUMENTASI KEGIATAN EVALUASI DARI PENGUJI	57

DAFTAR PUSTAKA

<http://mbojonet.blogspot.com/2012/05/resep-uta-londe-puru-bandeng-bakar.html>

<https://cookpad.com/id/resep/7540725-nasi-putih-kacang-hijau>

<http://www.indikatorbima.com/2017/09/inilah-11-olahan-nasi-oha-khas-warga.html>

<https://budaya-indonesia.org/Uta-Maju-Puru>

<https://cookpad.com/id/resep/1727078-pici-foo-sambal-mangga-khas-dompu>

<https://cookpad.com/id/resep/6262929-se-pi-traditional-food-from-bima-ntb>

https://portal.bimakota.go.id/web/kontent/8/sejarah_kota_bima

http://lomboksumbawambojo.blogspot.com/p/blog-page_93.html

<http://mynetblogaddressuriansyah.blogspot.com/p/blog-page.html>

<https://ompundaru.wordpress.com/2009/02/07/kuliner-khas-bima/>

<https://ntb.bps.go.id/>

<https://kamuslengkap.com/kamus/bima-indonesia/arti-kata/mbojo>

<https://www.merdeka.com/gaya/rijsttafel-kuliner-indonesia-belanda-yang-terlupakan.html>

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