

CITARASA KULINER KOTA KUPANG
TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Tugas Akhir

Program Diploma III Manajemen Tata Boga

Tahun Akademik 2019/2020



Disusun Oleh :

CHELLY NOVITA SUPRIADI

Nomor Induk : 201621555

PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2019

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

CITA RASA KULINER KOTA KUPANG

NAMA : CHELLY NOVITA SUPRIADI
NIM : 201621555
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing I,



Christian H. Runyayar, S.Sos., MM.Par
NIP.19691228.200212.1.001

Pembimbing II,



Irma Citra Resmi, S.ST. Par., MM.Par
NIP.19811110.201101.2.007

Bandung, 12 Februari 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Faisal, MM.Par.
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Chelly Novita Supriadi
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 1 November 1998
NIM : 201621555
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
CITA RASA KULINER KOTA KUPANG, NUSA TENGGARA TIMUR
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, 4 Februari 2020
Yang membuat pernyataan,



Chelly Novita Supriadi
NIM 201621555

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **Cita Rasa Kuliner Kota Kupang**. Tugas Akhir ini bertujuan sebagai salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan DIII Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini tentunya penulis mengalami berbagai macam hambatan dan kesulitan dalam kendala. Namun berkat doa dan dukungan dari orang tua, teman-teman dan dosen, penulis berhasil menyelesaikan Tugas Akhir dengan tepat waktu. Pada kesempatan ini penulis ingi menyampaikan terimakasih kepada berbagai pihak yang telah banyak membantu penulis yaitu :

1. Bapak Faisal MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. Selaku Ketua jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

5. Bapak Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberi waktu, saran, dan motivasi dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini secara tepat waktu.
6. Ibu Irma Citra Resmi, S.RT. Par., MM. Par. Selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberi waktu, saran dan motivasi dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini secara tepat waktu
7. Ibu Erly Ndaumanu selaku narasumber Kupang yang telah memberi waktu dan sangat membantu saya dalam memberikan semua informasi mengenai Kupang.
8. Orang tua dan teman-teman terdekat penulis yang telah memberikan dukungan baik dalam segi moral dan *financial* kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir tepat waktu.
9. Seluruh Dosen, Instruktur, dan Staff Administrasi Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang telah membimbing, memberikan ilmu dan wawasan kepada penulis, selama proses pembuatan Tugas Akhir.
10. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam penusunan Tugas Akhir ini yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Tugas ini jauh dari kata kesempurnaan, dan banyak hal yang masih perlu diperbaiki. Oleh karena itu penulis sangat menerima kritik dan saran dari semua pembaca yang dapat membuat Tugas Akhir ini menjadi lebih baik.

Bandung, Oktober 2019

Penulis

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--------------------------------|---------|
| KATA PENGANTAR | i |
| DAFTAR ISI | iii |
| DAFTAR TABEL | V |
| DAFTAR GAMBAR | Viii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Tujuan | 4 |
| 1. Tujuan Formal..... | 4 |
| 2. Tujuan Operasional..... | 4 |
| C. Usulan Produk..... | 5 |
| a. Jagung Bose..... | 7 |
| b. Jagung Katemak..... | 8 |
| c. Se'i Sapi..... | 9 |
| d. Ikan Kuah Asam..... | 11 |
| e. Pelepah Manuk..... | 12 |
| f. Lawar Ikan Sardin..... | 13 |
| g. Rumpu Rampe..... | 14 |
| h. Jagung Titi..... | 15 |
| i. Teh Daun Kelor..... | 16 |
| j. Sambal Lu'at..... | 17 |
| D. Tinjauan Produk..... | 18 |

| | |
|--|-----------|
| 1. Tema Presentasi Produk..... | 18 |
| 2. Usulan Resep..... | 19 |
| 3. <i>Purchasing List</i> | 31 |
| 4. <i>Recipe Costing</i> | 33 |
| 5. <i>Nutrition Value</i> | 46 |
| BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI | |
| PRODUK..... | 53 |
| A. Perencanaan Pelaksanaan Pra Kegiatan Presentasi Produk..... | 53 |
| 1. Working Plan..... | 53 |
| 2. <i>Time Table</i> | 60 |
| 3. Matriks Perencanaan Kegiatan Produk..... | 63 |
| 4. Daftar Kebutuhan Alat yang Diperlukan..... | 66 |
| 5. Daftar Kebutuhan Bahan Pangan..... | 67 |
| B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk..... | 69 |
| C. Evaluasi Dalam Latihan Kerja..... | 79 |
| BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK..... | 81 |
| A. Persiapan / <i>Mise En Place</i> | 81 |
| B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk..... | 84 |
| C. Evaluasi Tim Penguji..... | 90 |
| BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN..... | 91 |
| A. Kesimpulan..... | 91 |
| B. Saran..... | 92 |

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|---|---------|
| TABEL 1 USULAN RESEP JAGUNG BOSE..... | 20 |
| TABEL 2 USULAN RESEP JAGUNG KATEMAK..... | 21 |
| TABEL 3 USULAN RESEP SE'I SAPI..... | 22 |
| TABEL 4 USULAN RESEP IKAN KUAH ASAM..... | 23 |
| TABEL 5 USULAN RESEP PELEPAH MANUK..... | 24 |
| TABEL 6 USULAN RESEP LAWAR IKAN SARDIN..... | 26 |
| TABEL 7 USULAN RESEP RUMPU RAMPE..... | 27 |
| TABEL 8 USULAN RESEP JAGUNG TITI..... | 28 |
| TABEL 9 USULAN RESEP THE DAUN KELOR..... | 29 |
| TABEL 10 USULAN RESEP SAMBAL LU'AT..... | 30 |
| TABEL 11 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN..... | 31 |
| TABEL 12 <i>RECIPE COSTING</i> JAGUNG BOSE..... | 34 |
| TABEL 13 <i>RECIPE COSTING</i> JAGUNG KATEMAK..... | 35 |
| TABEL 14 <i>RECIPE COSTING</i> SE'I SAPI..... | 36 |
| TABEL 15 <i>RECIPE COSTING</i> IKAN KUAH ASAM..... | 37 |
| TABEL 16 <i>RECIPE COSTING</i> PELEPAH MANUK..... | 39 |
| TABEL 17 <i>RECIPE COSTING</i> LAWAR IKAN SARDIN..... | 40 |
| TABEL 18 <i>RECIPE COSTING</i> RUMPU RAMPE..... | 41 |
| TABEL 19 <i>RECIPE COSTING</i> JAGUNG TITI..... | 43 |
| TABEL 20 <i>RECIPE COSTING</i> THE DAUN KELOR..... | 44 |
| TABEL 21 <i>RECIPE COSTING</i> SAMBAL LU'AT..... | 45 |
| TABEL 22 <i>SELLING PRICE</i> | 46 |

| | |
|--|----|
| TABEL 23 <i>NUTRITION VALUE</i> JAGUNG BOSE..... | 47 |
| TABEL 24 <i>NUTRITION VALUE</i> JAGUNG KATEMAK..... | 47 |
| TABEL 25 <i>NUTRITION VALUE</i> SE'I SAPI..... | 48 |
| TABEL 26 <i>NUTRITION VALUE</i> IKAN KUAH ASAM..... | 48 |
| TABEL 27 <i>NUTRITION VALUE</i> PELEPAH MANUK..... | 49 |
| TABEL 28 <i>NUTRITION VALUE</i> LAWAR IKAN SARDIN..... | 50 |
| TABEL 29 <i>NUTRITION VALUE</i> RUMPU RAMPE..... | 51 |
| TABEL 30 <i>NUTRITION VALUE</i> JAGUNG TITI..... | 51 |
| TABEL 31 <i>NUTRITION VALUE</i> THE DAUN KELOR..... | 52 |
| TABEL 32 <i>NUTRITION VALUE</i> SAMBAL LU'AT..... | 52 |
| TABEL 33 <i>WORKING PLAN</i> JAGUNG BOSE..... | 54 |
| TABEL 34 <i>WORKING PLAN</i> SE'I SAPI..... | 54 |
| TABEL 35 <i>WORKING PLAN</i> IKAN KUAH ASAM..... | 55 |
| TABEL 36 <i>WORKING PLAN</i> PELEPAH MANUK..... | 55 |
| TABEL 37 <i>WORKING PLAN</i> RUMPU RAMPE..... | 55 |
| TABEL 38 <i>WORKING PLAN</i> LAWAR IKAN SARDIN..... | 56 |
| TABEL 39 <i>WORKING PLAN</i> SAMBAL LU'AT..... | 56 |
| TABEL 40 <i>WORKING PLAN</i> JAGUNG KATEMAK..... | 57 |
| TABEL 41 <i>WORKING PLAN</i> JAGUNG TITI..... | 57 |
| TABEL 42 <i>WORKING PLAN</i> TEH DAUN KELOR..... | 57 |
| TABEL 43 PERSIAPAN YANG DILAKUKAN DIRUMAH..... | 58 |
| TABEL 44 PERSIAPAN YANG DILAKUKAN DI RUANG UJI..... | 59 |
| TABEL 45 TIME TABLE PERSIAPAN KEGIATAN PRODUK..... | 61 |

| | |
|--|----|
| TABEL 46 TIME TABLE PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK..... | 63 |
| TABEL 47 MATRIKS PERENCANAAN PEMBUATAN PRODUK..... | 64 |
| TABEL 48 DAFTAR PERALATAN YANG DIBUTUHKAN..... | 66 |
| TABEL 49 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN PANGAN..... | 67 |
| TABEL 50 <i>TRIAL</i> PELEPAH MANUK..... | 70 |
| TABEL 51 <i>TRIAL</i> LAWAR IKAN SARDIN..... | 72 |
| TABEL 52 <i>TRIAL</i> JAGUNG KATEMAK..... | 73 |
| TABEL 53 <i>TRIAL</i> RUMPU RAMPE..... | 74 |
| TABEL 54 <i>TRIAL</i> SAMBAL LU'AT..... | 75 |
| TABEL 55 <i>TRIAL</i> SE'I SAPI..... | 76 |
| TABEL 56 <i>TRIAL</i> IKAN KUAH ASAM..... | 77 |
| TABEL 57 <i>TRIAL</i> TEH DAUN KELOR..... | 78 |
| TABEL 58 PERSIAPAN MAKANAN H-3 DIRUMAH..... | 82 |
| TABEL 59 PERSIAPAN MAKANAN H-2 DIRUMAH..... | 82 |
| TABEL 60 PERSIAPAN MAKANAN H-1 DIRUMAH..... | 82 |
| TABEL 61 DOKUMENTASI KEGIATAN..... | 86 |
| TABEL 62 DOKUMENTASI HASIL KEGIATAN..... | 88 |

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|---|---------|
| GAMBAR 1 SKETSA JAGUNG BOSE..... | 8 |
| GAMBAR 2 SKETSA JAGUNG KATEMAK..... | 9 |
| GAMBAR 3 SKETSA SE'I SAPI..... | 10 |
| GAMBAR 4 SKETSA IKAN KUAH ASAM..... | 11 |
| GAMBAR 5 SKETSA PELEPAH MANUK..... | 12 |
| GAMBAR 6 SKETSA LAWAR IKAN SARDIN..... | 13 |
| GAMBAR 7 SKETSA RUMPU RAMPE..... | 14 |
| GAMBAR 8 SKETSA JAGUNG TITL..... | 15 |
| GAMBAR 9 SKETSA TEH DAUN KELOR..... | 16 |
| GAMBAR 10 SKETSA SAMBAL LU'AT..... | 17 |
| GAMBAR 11 <i>TRIAL</i> PELEPAH MANUK..... | 70 |
| GAMBAR 12 <i>TRIAL</i> LAWAR IKAN SARDIN..... | 72 |
| GAMBAR 13 <i>TRIAL</i> JAGUNG KATEMAK..... | 73 |
| GAMBAR 14 <i>TRIAL</i> RUMPU RAMPE..... | 74 |
| GAMBAR 15 <i>TRIAL</i> SAMBAL LU'AT..... | 75 |
| GAMBAR 16 <i>TRIAL</i> SE'I SAPI..... | 76 |
| GAMBAR 17 <i>TRIAL</i> IKAN KUAH ASAM..... | 77 |
| GAMBAR 18 <i>TRIAL</i> TEH DAUN KELOR..... | 78 |
| GAMBAR 19 DOKUMENTASI KEGIATAN..... | 86 |
| GAMBAR 20 DOKUMENTASI HASIL KEGIATAN..... | 88 |

DAFTAR PUSTAKA

Rahman, Fadly. 2016. *Rijsttafel Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*.

Jakarta:PT Gramedia Pustaka Utama

Info NTT Resep Jagung Bose dari *website* <https://infontt.com/news/resep-jagung-bose-khas-ntt/>

Tim Dapur Media. 2010. *Kitab Masakan Nusantara Kumpulan Resep Pilihan Dari Aceh sampai Papua*. Demedia Pustaka

Kumpulan Resep khas NTT dari *website* [https :](https://nabilalishahan.blogspot.com/2013/09/kumpulan-resep-masakan-khas-ntt.html)

[//nabilalishahan.blogspot.com/2013/09/kumpulan-resep-masakan-khas-ntt.html](https://nabilalishahan.blogspot.com/2013/09/kumpulan-resep-masakan-khas-ntt.html)