

SAJIAN KHAS DESA ADAT UBUD, BALI

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Tugas Akhir
Program Diploma III Manajemen Tata Boga
Tahun Akademik 2018/2019



Oleh:

DAVE KRISTIAN

201822850

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN KHAS DESA ADAT UBUD, BALI

NAMA : Dave Kristian
NIM : 201822850
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Hospitaliti

Pembimbing I,



Irfansyah, SE. Par, MM.
NIP. 9938000166

Pembimbing II,



Mandradhitva Kusuma Putra., M.Sc.
NIP. 19851224 201101 1 010

Bandung, 23 Juni 2021

Mengetahui,
Kabag. Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan

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

Menyetujui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI
Bandung

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Dave Kristian
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta / 7 Juli 2000
NIM : 201822850
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Proposal Tugas Akhir yang berjudul:
"SAJIAN KHAS DESA ADAT UBUD, BALI"
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 Proposal 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 Proposal 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, 21 Juli 2021



Dave Kristian
201822850

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena telah diberikan berkat dan rahmat-Nya, sehingga dapat menyelesaikan Proposal Sidang Usulan Penelitian tentang **“SAJIAN KHAS DESA ADAT UBUD, BALI”**.

Proposal ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga, Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan omongan dari semua pihak, maka penulisan ini tidak akan lancar. Oleh karena itu pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par, CHE. Selaku Ketua STP 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, 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.
5. Bapak Irfansyah, SE., MM Selaku Dosen Pembimbing 1 dalam penyusunan Proposal Tugas Akhir ini

6. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, M.Sc. Selaku Dosen Pembimbing 2 dalam penyusunan Proposal Tugas Akhir ini
7. Kepada seluruh staf pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga yang tidak bisa penulis sebut satu persatu.
8. Kepada orang tua beserta keluarga tercinta yang tak henti-hentinya memberikan dukungan kepada Penulis.
9. Teman-teman Manajemen Tata Boga 2016, terutama kelas B yang selalu memberi dukungan dan semangat selama masa pendidikan di STP NHI Bandung.
10. Kepada Muhammad Ardan Labib dan I Wayan Surawasta sebagai mentor dan narasumber dalam penyusunan Proposal Tugas Akhir ini.

Penyusunan Tugas Akhir ini disusun dengan sebaik-baiknya, namun tentunya penulis menyadari masih jauh dari sempurna, untuk itu saran dan kritik yang bersifat membangun dari semua pihak sangat diharapkan, demi kesempurnaan Tugas Akhir yang nantinya akan disusun oleh penulis. Akhir kata, semoga penulisan ini dapat digunakan sebagaimana mestinya, dan berguna bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bekasi, 12 Maret 2021

Dave Kristian

DAFTAR ISI

| | |
|--|------------|
| LEMBAR PENGESAHAN..... | I |
| PERNYATAAN MAHASISWA | II |
| KATA PENGANTAR | III |
| DAFTAR ISI | V |
| DAFTAR GAMBAR | VI |
| BAB 1 | 1 |
| 1. LATAR BELAKANG | 1 |
| 2. TUJUAN PENELITIAN..... | 6 |
| 3. USULAN PRODUK | 7 |
| 3.1 <i>Nasi Sela</i> | 8 |
| 3.2 <i>Lawar Tulen</i> | 9 |
| 3.3 <i>Jukut Bayem Sale Kuning</i> | 10 |
| 3.4 <i>Bangsel</i> | 11 |
| 3.5 <i>Ayem Puri Gianyar</i> | 12 |
| 3.6 <i>Pesan Wong Bulan</i> | 13 |
| 3.7 <i>Sambal Matah Kecombrang</i> | 13 |
| 3.8 <i>Jaje Laklak</i> | 14 |
| 4. TINJAUAN PRODUK..... | 15 |
| 4.1 <i>Standard Recipe</i> | 16 |
| 4.2 <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i> | 30 |
| 4.3 <i>Nutrisi Dan Gizi</i> | 39 |
| 5. LOKASI DAN WAKTU PENELITIAN | 44 |
| BAB 2 | 45 |
| 2.1 PERENCANAAN PRESENTASI PRODUK..... | 45 |
| 2.1.1 WORKING PLAN | 45 |

| | | |
|---|---|-----------|
| 2.1.2 | <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK..... | 49 |
| 2.1.3 | MATRIKS PERENCANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK | 50 |
| 2.1.4 | <i>TIME TABLE</i> SIDANG..... | 52 |
| 2.1.5 | DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN | 53 |
| 2.2 | PELAKSANAAN LATIHAN KERJA PRESENTASI PRODUK | 55 |
| BAB III | | 64 |
| PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK | | 64 |
| 1.1 | PROSES KEGIATAN PRESENTASI PRODUK | 64 |
| 3.2 | PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK | 65 |
| 3.3 | EVALUASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK..... | 68 |
| BAB IV | | 69 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | | 69 |
| A. | KESIMPULAN | 69 |
| B. | SARAN | 70 |
| | PADA SAAT PROSESI SIDANG TUGAS AKHIR, PARA PENGUJI MEMBERIKAN SARAN KEPADA PENULIS AGAR NASKAH TUGAS AKHIR DAN PRODUK MAKANAN DAPAT DIPERBAIKI. TERTERA DIBAWAH ADALAH SARAN YANG DIAJUKAN PARA PENGUJI:..... | 70 |
| DAFTAR PUSAKA | | 71 |
| BIODATA PENULIS | | 75 |

DAFTAR GAMBAR

| | | |
|--------------|------------------------------|----|
| Gambar 1.3.1 | Nasi Sela..... | 8 |
| Gambar 1.3.2 | Lawar Tulen | 9 |
| Gambar 1.3.3 | Jukut Bayem Sale Kuning..... | 10 |
| Gambar 1.3.4 | Bangsel..... | 11 |
| Gambar 1.3.5 | Ayem Puri Gianyar..... | 12 |

| | |
|--|----|
| Gambar 1.3.6 Pesan Wong Bulan | 13 |
| Gambar 1.3.7 Sambal Matah Kecombrang | 14 |
| Gambar 1.3.8 Jaje Lak Lak | 14 |
| Gambar 1.4.1 Megibung | 16 |
| Gambar 2.2.1 Ubi Nasi Sela..... | 55 |
| Gambar 2.2.2 Pengukusan Nasi Sela | 55 |
| Gambar 2.2.3 Hasil Nasi Sela | 56 |
| Gambar 2.2.4 Bahan-Bahan Lawar Tulen..... | 56 |
| Gambar 2.2.5 Proses pemasakan dan hasil Lawar Tulen..... | 56 |
| Gambar 2.2.6 Bahan-Bahan Sambal Matah Kecombrang | 57 |
| Gambar 2.2.7 Pemotongan Bahan Sambal Matah Kecombrang..... | 57 |
| Gambar 2.2.8 Hasil Sambal Matah Kecombrang..... | 57 |
| Gambar 2.2.9 Bahan Jukut Bayem Sale Kuning..... | 58 |
| Gambar 2.2.10 Pemotongan Bahan Jukut Bayem Sale Kuning..... | 58 |
| Gambar 2.2.11 Proses Pemasakan Jukut Bayem Sale Kuning..... | 58 |
| Gambar 2.2.12 Bahan Pesan Wong Bulan | 59 |
| Gambar 2.2.13 Bentuk Pesan | 59 |
| Gambar 2.2.14 Proses Pengukusan Nasi Sela dan Pesan Wong Bulan | 59 |
| Gambar 2.2.15 Hasil Pesan Wong Bulan..... | 59 |
| Gambar 2.2.16 Bahan Ayam Puri Gianyar | 60 |
| Gambar 2.2.17 Pengulenan Ayam Puri Gianyar | 60 |
| Gambar 2.2.18 Proses Pemasakan Ayam Puri Gianyar | 60 |
| Gambar 2.2.19 Hasil Ayam Puri Gianyar | 60 |
| Gambar 2.2.20 Proses Pemasakan dan Hasil Kuah Bangsel..... | 61 |
| Gambar 2.2.21 Bahan Jaje Lak-lak dan Saus Gula Merah | 61 |
| Gambar 2.2.22 Adonan Jaje Lak-lak | 62 |
| Gambar 2.2.23 Proses Pemasakan Jaje Lak-lak..... | 62 |
| Gambar 2.2.24 Proses Pemasakan Saus Gula Merah..... | 62 |

Daftar Pustaka

- John Birchfield (2006) Contemporary Quantity Recipe File
- Agung, N. M. (2010). Pawon Bali. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Gautama, W. B. (2004). Dharma Caruban. Surabaya: Paramita.
- Gisslen, W. (2011). Professional Cooking (7th Edition). United States of America: John Wiley & Sons, Inc.
- Peters, J. H. (2013). Tri Hita Karana, The Spirit of Bali. JAKARTA: Kepustakaan Populer Gramedia.
- Suandra, I. M. (1972). DHarma Caruban. Denpasar: CV Kayumas Agung.
- Surayin, I. A. (2007). Masakan Bali.
- Adebisi, J. F. (2013). Time Management practices and its effect on business performance. In A. J. F. Canada: Social Science
- Hasibuan, M. S. (2003). Manajemen Sumber Daya Manusia. Jakarta, Jakarta: Bumi Aksara
- Singh, &Jain. (2013)
- R.Covey, S. (1989). 7 Habits of highly effective people.
- Paul Wyman (1996 : 46)
- Rock CL (2004)
- <https://www.balitoursclub.net/sejarah-ubud/>
- <https://www.aboutbali.beritabali.com/read/2019/06/25/201906250005/sejarah-dan-romantika-desa-ubud-1-dikenal-mulai-abad-7-berasal-dari-kata-34-ubad-34> (Rilis Pers, 25 Juni 2019)
- <https://indonesia.tripcanvas.co/id/bali/restoran-di-ubud/>