

SAJIAN KULINER KHAS KOTA BAUBAU,

SULAWESI TENGGARA

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Oleh :

JOHN JOVIAL

NOMOR INDUK : 201822831

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

JURUSAN HOSPITALITI

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG**

2021



SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

FORMULIR PENGESAHAN JUDUL

NAMA	: John Jovial	PERIODE SIDANG	: Juli 2021
NIM	: 201822831	TAHUN AKADEMIK	: 2020/ 2021
PROGRAM STUDI	: Manajemen Tata Boga	JURUSAN	: Hospitaliti

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Sajian Kuliner Khas Kota Baubau, Sulawesi Tenggara

Bandung, 15 Maret 2021

Menyetujui,

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Rusna Purnama, SE., MM
NIP. 19780412 201101 1 001

Mandradhitya Kusuma Putra, SST. Par., Msc
NIP. 19851224 201101 1 010

Telah diklarifikasi oleh,
Ketua Program Studi Manajemen Tata
Boga

Disahkan Oleh,
A.n. Kepala Bagian Administrasi Akademik
dan Kemahasiswaan
Kasubbag. Kependidikan dan Kerjasama

Ayu Nurwitasari, S. AP, MM. Par.
NIP. 19760420 200605 2002

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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Sajian Kuliner Khas Kota Baubau, Sulawesi Tenggara

NAMA : John Jovial
NIM : 201822831
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Hospitaliti

Pembimbing I,



Rusna Purnama, SE., MM
NIP. 19780412 201101 1 001

Pembimbing II,



23/06/2021

Mandradhitya Kusuma Putra, SST. Par., Msc
NIP. 19851224 201101 1 010

Jakarta, 23 Juni 2021

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : John Jovial
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 31 Mei 2000
NIM : 201822831
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: Sajian Kuliner Khas Kota Baubau, Sulawesi Tenggara. 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.

Jakarta, 23 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



John Jovial
201822831

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan penyertaan-Nya, dan tidak lupa juga kepada orang tua penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul "**SAJIAN KULINER KHAS KOTA BAUBAU, SULAWESI TENGGARA**".

Penyusunan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam proses penyusunan penulis pun menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak akan terlaksana tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu, yaitu :

1. Bapak Faisal, MM. Par., CHE. Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Ibu Nining Hernaningsih, S. AP., MM. AP. Selaku Kepala Bagian Administrasi dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S. Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.Ap., MM.Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. Selaku Pembimbing I yang telah memberi saran dan membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, SST.Par., M.Sc. Selaku Pembimbing II yang telah memberi saran dan bimbingan penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Staff pengajar dan Karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Teman-teman Manajemen Tata Boga angkatan 2018 yang selalu membantu dan mendukung penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh pihak yang penulis tidak bisa sebutkan satu persatu, yang turut serta membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Maka untuk itu penulis terbuka untuk kritik dan saran yang membangun. Akhir kata, penulis mengharapkan semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis maupun pembaca.

Bandung, 25 Juli 2021

John Jovial

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Tujuan Penelitian	3
1.2.1. Tujuan Formal	3
1.2.2. Tujuan Operasional	3
1.3. Usulan Produk Makanan	4
1.4. Tinjauan Produk	5
1.4.1. Tema	5
1.4.2. Jenis Masakan	5
1.4.3. <i>Standard Recipe</i>	12
1.4.4. <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i>	25
1.4.5. Nilai Gizi	32
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	36
2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	36
2.1.1 Working Plan	36
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	39
2.1.3 Time Table	41
2.1.4 Daftar Kebutuhan Peralatan dan Bahan	42
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	45
2.3 Kendala dan Hambatan Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	65
BAB III PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	66
3.1 Proses Pelaksanaan Persiapan Presentasi Produk	66
3.2 Pelaksanaan Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk	67
3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk	70
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	71
4.1 Kesimpulan	71
4.2 Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	72

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Resep Manu Nasu Wolio	13
Tabel 2.1 Resep Manu Nasu Wolio	14
Tabel 3.1 Resep Ikan Dole	15
Tabel 4.1 Resep Ikan Dole	16
Tabel 5.1 Resep Ikan Dole	17
Tabel 6.1 Resep Parende.....	18
Tabel 7.1 Resep Lapa-Lapa	19
Tabel 8.1 Resep Lapa-Lapa	20
Tabel 9.1 Resep Nasi Ketan dan Telur Goreng	21
Tabel 10.1 Resep Kambewe Gola	22
Tabel 11.1 Resep Kambewe Gola	23
Tabel 12.1 Resep Tuli-Tuli	24
Tabel 13.1 <i>Recipe Cost</i> Manu Nasu Wolio	27
Tabel 14.1 <i>Recipe Cost</i> Ikan Dole	27
Tabel 15.1 <i>Recipe Cost</i> Ikan Dole	28
Tabel 16.1 <i>Recipe Cost</i> Parende	28
Tabel 17.1 <i>Recipe Cost</i> Parende	29
Tabel 18.1 <i>Recipe Cost</i> Lapa-Lapa	29
Tabel 19.1 <i>Recipe Cost</i> Nasi Ketan dan Telur Goreng.....	30
Tabel 20.1 <i>Recipe Cost</i> Kambewe Gola	30
Tabel 21.1 <i>Recipe Cost</i> Tuli-Tuli.....	31
Tabel 22.1 Selling Price Satu Set Rijsttafel	31
Tabel 23.1 Nilai Gizi Manu Nasu Nasu Wolio	32
Tabel 24.1 Nilai Gizi Ikan Dole	33
Tabel 25.1 Nilai Gizi Parende	33
Tabel 26.1 Nilai Gizi Parende	34
Tabel 27.1 Nilai Gizi Lapa-Lapa	34
Tabel 28.1 Nilai Gizi Nasi Ketan Dan Telur Goreng.....	34
Tabel 29.1 Nilai Gizi Kambewe Gola	35
Tabel 30.1 Nilai Gizi Tuli-Tuli.....	35
Tabel 31.1 Nilai Gizi Satu Set Rijsttafel.....	35
Tabel 32.1 Working Plan Manu Nasu Wolio	37
Tabel 33.1 Working Plan Ikan Dole	37
Tabel 34.1 Working Plan Parende	38
Tabel 35.1 Working Plan Lapa-Lapa.....	38
Tabel 36.1 Working Plan Nasi Ketan Dan Telur Goreng	38
Tabel 37.1 Working Plan Kambewe Gola.....	39
Tabel 38.1 Working Plan Tuli-Tuli	39
Tabel 39.1 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	40
Tabel 40.1 Time Table Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	41
Tabel 41.1 Time Table Sebelum Sidang (H-1)	42

Tabel 42.1	Time Table Saat Sidang.....	42
Tabel 43.1	Daftar Kebutuhan Peralatan	43
Tabel 44.1	Daftar Kebutuhan Peralatan	43
Tabel 45.1	Daftar Kebutuhan Bahan	44
Tabel 46.1	Daftar Kebutuhan Bahan	44
Tabel 47.1	Pelaksanaan Latihan Manu Nasu Wolio.....	46
Tabel 48.1	Pelaksanaan Latihan Manu Nasu Wolio.....	47
Tabel 49.1	Pelaksanaan Latihan Manu Nasu Wolio.....	48
Tabel 50.1	Pelaksanaan Latihan Ikan Dole	49
Tabel 51.1	Pelaksanaan Latihan Ikan Dole	50
Tabel 52.1	Pelaksanaan Latihan Ikan Dole	51
Tabel 53.1	Pelaksanaan Latihan Ikan Dole	52
Tabel 54.1	Pelaksanaan Latihan Parende	53
Tabel 55.1	Pelaksanaan Latihan Parende	54
Tabel 56.1	Pelaksanaan Latihan Lapa-Lapa	55
Tabel 57.1	Pelaksanaan Latihan Lapa-Lapa	56
Tabel 58.1	Pelaksanaan Latihan Lapa-Lapa	57
Tabel 59.1	Pelaksanaan Latihan Nasi Ketan dan Telur Goreng.....	58
Tabel 60.1	Pelaksanaan Latihan Nasi Ketan dan Telur Goreng.....	59
Tabel 61.1	Pelaksanaan Latihan Kambewe Gola	60
Tabel 62.1	Pelaksanaan Latihan Kambewe Gola	61
Tabel 63.1	Pelaksanaan Latihan Kambewe Gola	62
Tabel 64.1	Pelaksanaan Latihan Tuli-Tuli.....	63
Tabel 65.1	Pelaksanaan Latihan Tuli-Tuli.....	64
Tabel 66.1	Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk	68
Tabel 67.1	Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Sketsa Manu Nasu Wolio	5
Gambar 2.1 Sketsa Ikan Dole	6
Gambar 3.1 Sketsa Ikan Parende	7
Gambar 4.1 Sketsa Lapa-Lapa	8
Gambar 5.1 Sketsa Nasi Ketan Dan Telur Goreng	9
Gambar 6.1 Sketsa Kambewe Gola	9
Gambar 7.1 Sketsa Tuli-Tuli	10

DAFTAR PUSTAKA

- Pasar Komoditi Nasional*. 2021, <https://infopangan.jakarta.go.id>.
- Ambia, Muhammad Fachry. *Pengaruh Pengembangan Produk Dan Promosi Terhadap Volume Penjualan Produk Garam Refina*. Universitas Brawijaya, 2008.
- Aso, La. "Perfomansi Ritual Poitolu." *Perfomansi Ritual Poitolu Pada Masyarakat Etnik Muna Di Kabupaten Muna, Sulawesi Tenggara*, vol. 4, 2009, p. 8.
- Joseph, Kristen DE. *Where to Try Indo-Dutch Rijsttafel In Amsterdam*. 2019, <https://www.tripsavvy.com/indo-dutch-rijsttafel-buffet-1456894>.
- Kilian, Cecelia S. *The World Of W.Edwards Deming*. 2nd ed., SPC Press, Inc., 1992.
- KompasTV. *Pesta Makan Di Baubau*. 2018, https://www.youtube.com/watch?v=BXwngxBaK2Cc&ab_channel=KOMPASTV.
- Kurniawan, Febrian Yusuf. *Kreativitas Penyajian Makanan Indonesia Pada Mata Pelajaran Pengelolaan Makanan Indonesia Siswa Kelas XI SMKN 3 Wonosari*. Universitas Negeri Yogyakarta, 2015.
- Lisdin. *Analisa Potensi Kota Baubau Sebagai Kawasan Minopolitan*. UIN ALAUDDIN MAKASSAR, 2013.
- Maengkom, Daniel. *KULINER*. 2015, <https://indogastronomi.wordpress.com/2015/11/07/kuliner/>.
- Niafauzi. *Kambewe Gola*. 2017, <https://budaya-indonesia.org/Kambewe-Gola>.
- Rahmawati. *Mengenal Kuliner Dari Pulau Buton*. Edited by Sukmawati, Kantor Bahasa Sulawesi Tenggara, 2018.
- Rane, Zakridatul Agusmaniar. *Haroa Dari Suku Muna Dan Buton*. Edited by Arie Andrasyah Isa, Badan Pengembangan Dan Pembinaan Bahasa, 2018.
- Rankin, Sebastien. *Food Cost Formula: How To Calculate Food Cost Percentage*. 2020, <https://www.lightspeedhq.com/blog/how-to-calculate-restaurant-food-costs/>.
- Redaksi Buton Raya News. *INI LIMA PRIORITAS PEMBANGUAN KOTA BAUBAU TAHUN 2021*. 2020,

<http://butonrayanews.co.id/index.php/daerah/buton-ray/bau-bau/item/2671-ini-lima-prioritas-pembangunan-kota-baubau-tahun-2021>.

Riadi, Muchlisin. *No Title*. 2019,
<https://www.kajianpustaka.com/2019/12/pariwisata-pengertian-unsur-bentuk-dan-jenis-wisata.html>.

Syafitri, Nining. *Haroa Maludhu Menjalin Keakraban Keluarga*. 2011.

Wahyuniefrida. *Ikan Dole*. 2017, <https://budaya-indonesia.org/Ikan-Dole>.