

**ANEKA KULINER KHAS KABUPATEN LEMBATA,
NUSA TENGGARA TIMUR**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh:

Nadhirah Indah Trimaulina

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

ANEKA KULINER KHAS KABUPATEN LEMBATA, NUSA
TENGGARA TIMUR

NAMA : Nadhirah Indah Trimaulina
NIM : 201822834
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Hospitality

Pembimbing I,



Mochamad Nurrochman, S.Sos., M.Pd.
NIP.19630302 199503 1 001

Pembimbing II,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP.19821216 201101 1 003

Bandung, 1 September 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
Bandung,

Faisal, MM.Par.,CHE

NIP.19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nadhirah Indah Trimaulina

Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta / 15 Juni 2000

NIM : 201822834

Program Studi : Manajemen Tata Boga

Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

ANEKA KULINER KHAS KABUPATEN LEMBATA, 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, 24 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



NIM. 201822834

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “ANEKA KULINER KHAS KABUPATEN LEMBATA, NUSA TENGGARA TIMUR”, yang menjadi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi pada program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Boga.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak yang telah memberikan bantuan dan senantiasa mendukung segala proses penulisan tugas akhir baik secara moril maupun materil, yakni ditunjukkan kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos., M.Sc. Selaku Kepala Bagian Administrasi 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 Mochamad Nurrochman, S.Sos., M.Pd. Selaku Pembimbing I yang selalu bersedia meluangkan waktu serta arahan, dukungan, kritik, dan saran yang membangun kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, S.E., M.M. Selaku Pembimbing II yang selalu bersefia meluangkan waktu serta arahan, dukungan, kritik dan saran yang membangun kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.

7. Seluruh Dosen dan Staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat.
8. Keluarga penulis yang selalu mendampingi dan mendukung serta memberikan motivasi selama proses penulisan Tugas Akhir.
9. Seluruh sahabat dan kerabat penulis yang terkait dalam proses Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis meminta maaf atas kesalahan yang terdapat pada tugas akhir ini. Penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi pembaca. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Bandung, Juni 2020

Penulis

DAFTAR ISI

BAB I	1
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Tujuan	7
1.3.Usulan Produk	7
1.4.Tinjauan Produk	19
BAB II	43
2.1.Perencanaan Latihan Presentasi Produk	43
2.2.Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	50
2.3.Kendalan dan Hambatan	56
2.4.Persiapan Masakan di Luar Ruang Uji	57
BAB III	58
3.1.Kegiatan Pelaksanaan Presentasi Produk	58
3.2.Evaluasi oleh Penguji Sidang	59
BAB IV	61
4.1.Kesimpulan	61
4.2.Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	65

DAFTAR TABEL

TABEL 1 USULAN RESEP PRODUK LAWAR TERI.....	18
TABEL 2 USULAN RESEP PRODUK RUMPU RAMPE	19
TABEL 3 USULAN RESEP PRODUK BOSE JAGUNG	21
TABEL 4 USULAN RESEP PRODUK KERAPU KUAH ASAM	22
TABEL 5 USULAN RESEP PRODUK JAGUNG TITI.....	23
TABEL 6 USULAN RESEP PRODUK LORI.....	24
TABEL 7 USULAN RESEP PRODUK IKAN KUAH.....	25
TABEL 8 USULAN RESEP PRODUK KEHE MARE	26
TABEL 9 USULAN RESEP PRODUK KEPUTU	28
TABEL 10 PURCHASING LIST	30
TABEL 11 BIAYA RESEP, BIAYA PER PORSI, DAN HARGA JUAL LAWAR TERI.....	33
TABEL 12 BIAYA RESEP, BIAYA PER PORSI, DAN HARGA JUAL RUMPU RAMPE	33
TABEL 13 BIAYA RESEP, BIAYA PER PORSI, DAN HARGA JUAL BOSE JAGUNG.....	34
TABEL 14 BIAYA RESEP, BIAYA PER PORSI, DAN HARGA JUAL KERAPU KUAH ASAM.....	34
TABEL 15 BIAYA RESEP, BIAYA PER PORSI, DAN HARGA JUAL JAGUNG TITI	35
TABEL 16 BIAYA RESEP, BIAYA PER PORSI, DAN HARGA JUAL LORI	35
TABEL 17 BIAYA RESEP, BIAYA PER PORSI, DAN HARGA JUAL IKAN KUAH	36
TABEL 18 BIAYA RESEP, BIAYA PER PORSI, DAN HARGA JUAL KEHE MARE	36
TABEL 19 BIAYA RESEP, BIAYA PER PORSI, DAN HARGA JUAL KEPUTU	37
TABEL 20 TOTAL HARGA JUAL.....	37
TABEL 21 KANDUNGAN NUTRISI LAWAR TERI.....	38
TABEL 22 KANDUNGAN NUTRISI RUMPU RAMPE	38
TABEL 23 KANDUNGAN NUTRISI BOSE JAGUNG	39
TABEL 24 KANDUNGAN NUTRISI KERAPU KUAH ASAM	39

TABEL 25 KANDUNGAN NUTRISI JAGUNG TITI	40
TABEL 26 KANDUNGAN NUTRISI LORI.....	40
TABEL 27 KANDUNGAN NUTRISI IKAN KUAH.....	41
TABEL 28 KANDUNGAN NUTRISI KEHE MARE	41
TABEL 29 KANDUNGAN NUTRISI KEPUTU	42
TABEL 30 MATRIKS PERENCANAAN KEGIATAN PEMBUATAN PRODUK	45
TABEL 31 <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	47
TABEL 32 <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	48
TABEL 33 DAFTAR ALAT	49
TABEL 34 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK LAWAR TERI	50
TABEL 35 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK KERAPU KUAH ASAM.....	51
TABEL 36 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK IKAN KUAH	53
TABEL 37 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK KEHE MARE.....	55
TABEL 38 PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK DI LUAR RUANG UJI.....	57
TABEL 39 DOKUMENTASI PELAKSANAAN SIDANG DARING	58

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 DESAIN ILUSTRASI LAWAR TERI	11
GAMBAR 2 DESAIN ILUSTRASI RUMPU RAMPE	11
GAMBAR 3 DESAIN ILUSTRASI BOSE JAGUNG	12
GAMBAR 4 DESAIN ILUSTRASI KERAPU KUAH ASAM	13
GAMBAR 5 DESAIN ILUSTRASI JAGUNG TITI.....	13
GAMBAR 6 DESAIN ILUSTRASI LORI.....	14
GAMBAR 7 DESAIN ILUSTRASI IKAN KUAH	15
GAMBAR 8 DESAIN ILUSTRASI KEHE MARE	16
GAMBAR 9 DESAIN ILUSTRASI KEPUTU	16

DAFTAR PUSTAKA

- Adiakurnia, M. I. (2018, May 8). *3 Fakta tentang Tradisi Berburu Paus di Lembata NTT*. Retrieved from Kompas: <https://travel.kompas.com/read/2018/05/08/170000227/3-fakta-tentang-tradisi-berburu-paus-di-lembata-ntt?page=all>
- ard. (2018, October 2). *Akses ke Tiga Gunung Cantik di Lembata Bakal Dipermudah*. Retrieved from CNN Indonesia: <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20181002142710-269-334997/akses-ke-tiga-gunung-cantik-di-lembata-bakal-dipermudah>
- Atagoran, A. (2019, October 14). *3 GUNUNG API DI LEMBATA. BISA MAIN BOLA DI PUNCAKNYA LHO!* Retrieved from MyTrip: <https://www.mytrip.co.id/article/3-gunung-api-di-lembata-ntt>
- Chapter 6 - Standardized Recipe - Introduction to Food Production and Service*. (n.d.). Retrieved from PennState - The Pennsylvania State University: <https://psu.pb.unizin.org/hmd329/chapter/chapter-6-standardized-recipes/>
- Judisseno, R. K. (2017). *Aktivitas dan Kompleksitas Kepariwisataaan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Kabupaten Lembata*. (n.d.). Retrieved from Wikipedia: https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Lembata
- Kemenkeu*. (2009). Retrieved from Undang-undang Republik Indonesia: <https://jdih.kemenkeu.go.id/fullText/2009/10TAHUN2009UU.HTM>
- Kondisi Geografis*. (). Retrieved from Pemerintah Kabupaten Lembata NTT: <https://site.lembatakab.go.id/geografi/>
- Kondisi Kependudukan*. (n.d.). Retrieved from Pemerintah Kabupaten Lembata NTT: <https://site.lembatakab.go.id/kondisi-kependudukan/>
- Laga, P., & Aling, E. (2021, February 26). *Pengenalan Hadakewa*. (N. I. Trimaulina, Interviewer)
- Maylasari, I., Agustina, R., Ramadhani, K. D., Nugroho, S. W., & Annisa, L. (2019). *Statistik Sosial Budaya 2018*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Mustika, P. L. (2019, August 28). *Perburuan tradisional paus Lamalera bisa lestari. Dua langkah awal yang bisa diambil*. Retrieved from TheConversation: <https://theconversation.com/perburuan-tradisional-paus-lamalera-bisa-lestari-dua-langkah-awal-yang-bisa-diambil-120892>
- MyTrans Official Channel. (2015, November 2). *Ragam Indonesia - Pesona Lembata 2*. Retrieved from Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=l3VNvOpXqgU>

- MyTrans Official Channel. (2015, November 2). *Ragam Indonesia - Pesona Lembata* 3. Retrieved from Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=JakbzBzSNFc&t=32s>
- Pauli, E. (1989). *Classical Cooking The Modern Way (Second Edition)*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Petrus, A. (2019, August 30). *Mengintip Panorama Kawah Gunung Api Aktif di Lembata NTT yang Instagramable*. Retrieved from Merdeka.com: <https://m.merdeka.com/peristiwa/mengintip-panorama-kawah-gunung-api-aktif-di-lembata-ntt-yang-instagramable.html>
- Pratama, O. (2020, July 1). *Konservasi Perairan Sebagai Upaya menjaga Potensi Kelautan dan Perikanan Indonesia*. Retrieved from KKP - Kementerian Kelautan dan Perikanan: <https://kkp.go.id/djprl/artikel/21045-konservasi-perairan-sebagai-upaya-menjaga-potensi-kelautan-dan-perikanan-indonesia>
- Ramadhan, A. M. (2019). Pengaruh Perencanaan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan di Bagian Dapur Amaris Hotel Setiabudhi Bandung. 14.
- Topic 4: Food Costing*. (2021). Retrieved from Unilever Food Solution: <https://www.unileverfoodsolutions.com.ph/chef-inspiration/chefmanship-academy/module-2-the-importance-of-counting-costs/topic-4-food-costing.html>
- WonderfulLembata. (2020, March 1). *Kerapu Kuah Asam ; Menu Utama Pusat Kuliner Jety Lewoleba*. Retrieved from Wonderful Lembata: <https://wonderful-lembata.com/kerapu-kuah-asam-menu-atama-pusat-kuliner-jety-lewoleba/>