

**SAJIAN MASAKAN KHAS KENDARI
SULAWESI TENGGARA**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh ujian akhir pada

Program Diploma III



Oleh :

**IRHAM HAZAWARDI LUBIS
NIM : 201621559**

JURUSAN HOSPITALITY

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATANHI BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN MASAKAN KHAS KENDARI SULAWESI TENGGARA

NAMA : IRHAM HAZAWARDI LUBIS
NIM : 201621559
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing I,



DR. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.
NIP.19600105 199203 1 001

Pembimbing II,



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

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.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertandatangan di bawah ini, saya :

Nama : IRHAM HAZAWARDI LUBIS
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 04 MARET 1997
NIM : 201621559
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA
Dengan ini saya menyatakan bahwa :

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

“SAJIAN MASAKAN KHAS KENDARI 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.

Bandung, 13 Januari 2020
Yang membuat pernyataan,



Irham Hazawardi Lubis
NIM. 201621559

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur kepada Allah SWT. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kasih dan karuniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“SAJIAN MASAKAN KHAS KENDARI SULAWESI TENGGARA”**.

Tugas akhir ini disusun dengan tujuan untuk memenuhi salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan studi program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Penulis mengucapkan terimakasih, terutama kepada Orangtua Tercinta, serta seluruh keluarga besar penulis atas segala doa, dukungan baik moril maupun materiel, kasih dan sayang yang selalu dicurahkan kepada penulis sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Selain itu, penulis juga ingin mengucapkan terimakasih 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 Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak DR. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc. selaku dosen Pembimbing I yang telah memberikan petunjuk dan dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra., M.Sc. selaku dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran serta motivasi dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen dan Staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga.

7. Teman-teman Manajemen Tata Boga angkatan 2016 khususnya kelas 6B, terimakasih untuk 3 tahun yang sangat menyenangkan atas segala suka maupun duka yang telah dilewati.
8. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan penulian Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri atau khususnya bagi mahasiswa/mahasiswi Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung Program Studi Manajemen Tata Boga.

Bandung, 16 Desember 2019

Penulis,
Irham Hazaward Lubis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	4
1.2.1 Tujuan Formal	4
1.2.2 Tujuan Operasional	5
1.3 Usulan Masakan.....	5
1.4 Tinjauan Masakan	9
1.4.1 Tema Masakan	9
1.5 Resep-resep yang digunakan.....	9
1.5.1 Purchasing list	20
1.5.2 Recipe Costing & Dish Costing	21
1.5.3 Nutrition Value.....	26
1.5.4 Skesta/gambaran Rencana Presentasi	32
BAB II	35
2.1 Perencanaan Pelaksanaan Pra Kegiatan Presentasi Produk.....	35

2.1.1	Working Plan.....	35
2.1.2	Time Table.....	42
2.2	Daftar Kebutuhan Equipment and Utensils.....	43
2.3	Daftar Kebutuhan Bahan Pangan.....	45
2.4	Pelaksanaan Latihan Produk.....	46
2.5	Kendala Dalam Latihan Presentasi.....	51
BAB III		52
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....		52
A.	Persiapan (Mise En Place)	52
B.	Kegiatan Presentasi Produk.....	53
C.	Evaluasi Tim Penguji.....	64
BAB IV		65
KESIMPULAN DAN SARAN.....		65
A.	Kesimpulan	65
B.	Saran	66

DAFTAR PUSTAKA

- Adi M.Pd, D.S. (Tanpa Tahun). *Food & Beverage Cost Control II*. Bandung : Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Balado, Asep (2019, November 23). *Makanan Khas Kendari*. Retrieved from <https://foodnesia.net/makanan-khas-kendari/>.
- Choirudin, Rudy (2016, November 11). *Resep Ikan Parende*. Retrieved from <https://rasasayange.co.id/read/resep/20161111/ikan.parende.html>
- Choirudin, Rudy (2017, November 03). *Resep Gogos Sate Pokea*. Retrieved from <https://rasasayange.co.id/resep/20171103/gogos-sate-pokea-html>
- Hodges, C. (1994). *Culinary Nutrition for Food Professional 2nd Edition*. New York City : Van Nostrand Reinhold.
- Jhon C. (2006). *Contemporary Quantity Recipe File United States of America* : Cahners Books.
- Jones, Terry. (2008). *Culinary Calculation 2nd Edition*. Nevada : Jhon Wiley & Sons.
- Labensky, Sarah & Hause, Alan. (2007). *On Cooking : A Textbook of Culinary Fundamentals*. United States of America : Pearson Prentice Hall.
- Lestari, Endang (2009). *Gore-gore*. Retrieved from <https://lestariweb.com/Indonesia/goregore.php>
- Pauli, Philip (1999). *Classical Cooking The Modern Way Third Edition*. United Kingdom : Jhon Willey & Sons.

- Putri, Ayu. (2010, April 03). *Kearifan Lokal Yang Ada Di Sulawesi*. Retrieved from <http://ayouk91.blogspot.com/2010/04/tradisi-dan-kearifan-lokal-yang-ada-di-sulawesi.html>
- Rizal, JJ.(2016). *MUSTIKA RASA : RESEP MASAKAN INDONESIA WARISAN SUKARNO*.
- Rudini.(1996, November 25). *Profil Propinsi Republik Indonesia, Sulawesi Tenggara*. Jakarta, Yayasan Bhakti Wawasan Nusantara.
- Rohmitriasih, Mimi (2018, Desember 14). *Resep Pisang Epe Khas Makassar Super Enak dan Lezat*. Retrieved from <https://m.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3813802/resep-pisang-epe-super-lezat-dan-nikmat>.
- Seputar Kota Kendari – Majalah Amazing Indonesia*. (2019. September 30). Retrieved from <http://www.gocelebes.com/seputar-kota-kendari>.
- Suviyanti, Kiki (2018). *Sinonggi Kendari*. Retrieved from <https://cookpad.com/id/resep/5060220-sinonggi-kendari>
- Wikipedia. (n.d.). *Wikipedia*. Retrieved September 18, 2019, from www.wikipedia.com : <http://wikipedia.com>