

**PENGEMBANGAN KULINER KHAS KOTA GORONTALO  
SEBAGAI MENU FINE DINING**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan sebagai salah satu syarat  
untuk mengikuti ujian sidang  
Program Diploma III



Oleh:

**SANTY EVIA SUSANTI**

**Nomor Induk: 201822836**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA BOGA  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG  
2021**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**PENGEMBANGAN KULINER KHAS KOTA GORONTALO SEBAGAI MENU FINE DINING**

.....

NAMA : SANTY EVIA SUSANTI  
NIM : 201822836  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA  
JURUSAN : HOSPITALITI

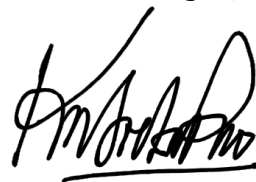
Pembimbing I,



**Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par.**

NIP 19691228 200212 1 001

Pembimbing II,



**Sukarno Wibowo, S.E., MM.**

NIP 19731017 200605 1 001

Bandung, 18 Agustus 2021

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 bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : SANTY EVIA SUSANTI  
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 30 MEI 1998  
NIM : 201822836  
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**"PENGEMBANGAN KULINER KHAS KOTA GORONTALO SEBAGAI MENU FINE DINING"**  
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, 23 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



**Santy Evia Susanti**

NIM 201822836

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya, shalawat juga penulis panjatkan kepada Nabi Muhammad SAW, sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“PENGEMBANGAN KULINER KHAS KOTA GORONTALO SEBAGAI MENU FINE DINING”**

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

Selama proses penyusunan Tugas Akhir ini tidak dapat dipungkiri adanya beberapa hambatan dan kendala yang dilalui, penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini tidak akan terlaksana tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak, untuk itu penulis ingin mengucapkan terima kasih terutama kepada Orang Tua penulis yang selama ini sudah mendidik, mendukung dan mendoakan penulis serta membantu penulis dalam proses penyelesaian Tugas Akhir, baik secara moril maupun materil. Pada kesempatan ini juga penulis ingin mengucapkan terima kasih pihak-pihak yang telah membantu dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, yaitu:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos, MM., selaku Ketua Jurusan Perhotelan.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par. selaku Pembimbing I yang telah memberikan waktu, masukan serta arahan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
6. Bapak Sukarno Wibowo, S.E., MM. selaku Pembimbing II yang telah memberikan waktu, masukan serta arahan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen Pengajar serta Staff Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang telah membantu dan mendidik selama 3 tahun dalam proses belajar di Manajemen Tata Boga.
8. Teman-teman Manajemen Tata Boga STP NHI Bandung angkatan 2018.
9. Serta kepada semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu, atas dukungan dan bantuan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan Naskah Proposal ini, baik dalam penulisan maupun konten yang ada di dalamnya. Dengan rendah hati, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun agar penulis dapat melakukan yang lebih baik lagi dalam penyusunan Tugas Akhir.

Bandung, 23 Juni 2021

Penulis

## **DAFTAR ISI**

<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Presentasi Makanan .....	6
1.3. Usulan Menu Kuliner Khas Kota Gorontalo .....	6
1.4. Tinjauan Produk.....	8
1.4.1. Tema Presentasi Makanan.....	8
1.4.2. Jenis Produk.....	9
1.4.3. Standar Resep.....	16
1.4.4. Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price .....	30
1.4.5. Kandungan Nutrisi .....	35
1.5. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	40
1.5.1. Lokasi Penelitian.....	40
1.5.2. Waktu Penelitian.....	40
<b>BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</b>	
2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....	41
2.1.1. Working Plan .....	41
2.1.2. Matriks .....	45
2.1.3. Time Table .....	46
2.1.4. Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan.....	47
2.2. Pelaksanaan Kegiatan Latihan .....	50
2.3. Evaluasi Kegiatan Latihan .....	74
<b>BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</b> .....	
3.1. Pelaksanaan Kegiatan Persiapan.....	75
3.2. Kegiatan Presentasi Produk .....	76
3.3. Pelaksanaan Ujian Sidang.....	81
3.4. Evaluasi oleh Dosen Penguji .....	81

<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	
4.1. Kesimpulan .....	83
4.2. Saran .....	84
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>85</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Standar Resep Perkedel Nike.....	16
Tabel 1.2 Standar Resep Dabu-Dabu.....	18
Tabel 1.3 Standar Resep Sate Tuna Gorontalo .....	19
Tabel 1.4 Standar Resep Binte Biluhuta .....	21
Tabel 1.5 Standar Resep Tabu Moitomo .....	23
Tabel 1.6 Standar Resep Singkong Goreng .....	27
Tabel 1.7 Standar Resep Tiliaya .....	28
Tabel 1.8 Perhitungan Biaya Perkedel Nike dan Dabu-dabu .....	31
Tabel 1.9 Perhitungan Biaya Sate Tuna Gorontalo .....	31
Tabel 1.10 Perhitungan Biaya Binte Biluhuta .....	32
Tabel 1.11 Perhitungan Biaya Tabu Moitomo.....	33
Tabel 1.12 Perhitungan Biaya Tiliaya .....	34
Tabel 1.13 Kandungan Nutrisi Perkedel Nike dan Dabu-dabu.....	35
Tabel 1.14 Kandungan Nutrisi Sate Tuna Gorontalo.....	36
Tabel 1.15 Kandungan Nutrisi Binte Biluhuta .....	37
Tabel 1.16 Kandungan Nutrisi Tabu Moitomo.....	38
Tabel 1.17 Kandungan Nutrisi Tiliaya.....	39
Tabel 1.18 Total Kandungan Nutrisi Set Menu.....	39
Tabel 2.1 Working Plan Perkedel Nike dan Dabu-dabu.....	42
Tabel 2.2 Working Plan Sate Tuna Gorontalo.....	42
Tabel 2.3 Working Plan Binte Biluhuta.....	43
Tabel 2.4 Working Plan Tabu Moitomo .....	43



Tabel 2.5 Working Plan Singkong Goreng.....	44
Tabel 2.6 Working Plan Tiliaya.....	44
Tabel 2.7 Matriks.....	45
Tabel 2.8 Time Table Preparation.....	46
Tabel 2.9 Time Table Finishing.....	47
Tabel 2.10 Daftar Kebutuhan Bahan.....	48
Tabel 2.11 Daftar Kebutuhan Alat.....	49
Tabel 2.12 Latihan Perkedel Nike dan Dabu-dabu.....	51
Tabel 2.13 Latihan Sate Tuna Gorontalo.....	53
Tabel 2.14 Latihan Binte Biluhuta.....	56
Tabel 2.15 Latihan Tabu Moitomo.....	64
Tabel 2.16 Latihan Singkong Goreng.....	69
Tabel 2.17 Latihan Tiliaya.....	71
Tabel 3.1 Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk.....	77

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Peta Kota Gorontalo.....	1
Gambar 1.2 Ikan Nike.....	9
Gambar 1.3 Sketsa Perkedel Nike & Dabu-dabu.....	10
Gambar 1.4 Sketsa Sate Tuna Gorontalo.....	11
Gambar 1.5 Sketsa Binte Biluhuta.....	12
Gambar 1.6 Sketsa Tabu Moitomo .....	14
Gambar 1.7 Sketsa Tiliaya.....	15

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Arsita, A. (2017). Simulakra Baudrillard Dalam Multidimensi Posmodernisme: Kajian Fotografi Makanan Dalam Media Sosial Instagram. *Jurnal Rekam, Vol. 13 No. 2* , 85-98.
- Banthayo.id. (2019, Maret 7). *Binte Biluhuta, Makanan Khas Gorontalo*. Retrieved Februari 25, 2021, from Kumparan: <https://kumparan.com/banthayoid/binte-biluhuta-makanan-khas-gorontalo-1551940204832664914/full>
- Charnas, D. (2016). *Work Clean: The Life-changing Power of Mise-en-place to Organize Your Life, Work, and Mind*. United States: Rodale Books.
- Dittmer, P. R., & Keefe III, J. D. (2009). *Principles of Food, Beverage and Labor Cost Controls*. Hoboken, New Jersey.: John Wiley & Sons, Inc.
- Egan, B. (2015). *Introduction to Food Production and Service*. Retrieved Maret 5, 2021, from The Pennsylvania State University Open Resource Publishing: <https://psu.pb.unizin.org/hmd329/>
- Fatsecret. (2021, Maret 6). *Calorie Counter by Fatsecret*. Melbourne, Victoria, Australia.
- Gorontalo, P. K. (2021). *Profil Kota Gorontalo*. Retrieved Februari 15, 2021, from Portal Resmi Pemerintah Kota Gorontalo: <https://www.gorontalokota.go.id/>
- Hatibie, I. K., & Priyambodo, T. K. (2019). Nilai Historis Pada Makanan Tradisional Tiliaya Dalam Konteks Kebudayaan Gorontalo. *Tulisan Ilmiah Pariwisata, Vol.2 No.1* , 29-42.

- Hippy, M., Taha, S. R., & Sayuti, M. (2019). Tingkat Kesukaan Tiliaya (Makanan Tradisional Gorontalo) Yang Menggunakan Jenis Telur Berbeda. *Jambura Journal of Animal Science Volume 1 No 2* , 46-51.
- Indonesia, C. (2017, Juli 15). *Rendang & Nasi Goreng Dipilih Jadi Makanan Terenak di Dunia*. Retrieved Februari 15, 2021, from CNN Indonesia: <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20170715172743-307-228130/rendang-nasi-goreng-dipilih-jadi-makanan-terenak-di-dunia>
- Irawan, F. (2020, Februari 10). *Hingga Desember 2019, Indonesia Miliki 17.491 Pulau*. Retrieved Februari 15, 2021, from okefinance: <https://economy.okezone.com/read/2020/02/10/470/2166263/hingga-desember-2019-indonesia-miliki-17-491-pulau>
- Lane, C. (2014). *The Cultivation of Taste: Chefs and the Organization of Fine Dining*. New York: Oxford University Press.
- MOLECULE-R. (2014, Agustus 19). *Molecular Gastronomy - Fruit Spaghetti Recipe*. Retrieved April 01, 2021, from MOLECULE-R: <https://www.youtube.com/watch?v=4nPMLNaBWNl>
- Niode, A. K., & Khan, Z. (2021). *Memilih Makanan Ramah Iklim*. Jakarta: Omar Niode Foundation.
- Panto, I.P., (2014). *Diaspora Etnis Cina di Kota Gorontalo* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Gorontalo)
- Rudakova, N. (2020, Oktober 04). *Soy Lecithin| What is it and How to cook with it*. Retrieved April 01, 2021, from Chef Rudakova: <https://www.youtube.com/watch?v=-ZOiajRmxv0>
- Sari, A. D. (2018, Juni 02). *Tabu Moitomo, Makanan Prestise Asal Gorontalo*. Retrieved May 15, 2021, from Bisnis.com: <https://traveling.bisnis.com/read/20180602/223/802056/tabu-moitomo-masakan-prestise-asal-gorontalo>

Utomo, B. B. (2012). *Atlas Sejarah Indonesia: Masa Islam*. Jakarta: Kharisma Ilmu.

*Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) Indonesia*. (2016). Retrieved April 20, 2021, from Delegasi Tetap Republik Indonesia untuk UNESCO (KWRIU): <http://kwriu.kemdikbud.go.id/info-budaya-indonesia/warisan-budaya-tak-benda-indonesia/>