

**CITA RASA KULINER KABUPATEN MANGGARAI BARAT,
PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

DANIEL TANDIJO

Nomor Induk: 201621533

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

CITA RASA KULINER KABUPATEN MANGGARAI BARAT, PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR

NAMA : DANIEL TANDIJO
NIM : 201621533
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : HOSPITALITY

Pembimbing I,



Sukarno Wibowo, SE., MM
NIP. 19731017 200605 1 001

Pembimbing II,



Rusna Purnama, SE., MM.
NIP. 19780415 201101 1 006

Bandung, Februari 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 : Daniel Tandijo
Tempat/Tanggal Lahir : Surabaya / 12 Maret 1991
NIM : 201621533
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

“CITA RASA KULINER KABUPATEN MANGGARAI BARAT, PROVINSI 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, Februari 2021

Yang membuat pernyataan,



Daniel Tandijo
NIM 201621533

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat, rahmat, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“CITA RASA KULINER KABUPATEN MANGGARAI BARAT, PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR”**.

Penyusunan Tugas Akhir ini dilakukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penyusunan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari kendala yang terjadi dikarenakan masih kurangnya wawasan dan pengalaman penulis. Pada kesempatan ini penulis juga ingin mengucapkan terima kasih setinggi – tingginya kepada semua pihak terkait terutama kepada kedua orang tua yang telah memberikan dukungan,, semangat serta doa dari sejak awal hingga akhir penulis menempuh pendidikan. Tidak lupa penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada:

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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan waktu, saran, dan motivasi dalam membimbing penulis.
6. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan waktu, sarab, dan motivasi dalam membimbing penulis.
7. Seluruh Dosen dan Staf pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Saudari Siti selaku narasumber yang telah meluangkan waktu dan memberikan informasi yang sangat membantu penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah mendukung penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Maka dari itu, penulis mohon maaf apabila dalam penyusunan Tugas Akhir ini terdapat banyak kekurangan baik dalam segi penulisan, pembahasan, dan penyusunan yang kurang rapi.

Penulis pun mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat untuk menambah wawasan dan informasi bagi pembaca.

Bandung, September 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I : PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Presentasi Masakan	1
1.2. Tujuan dari Presentasi Masakan	3
1.2.1. Tujuan Formal.....	4
1.2.2. Tujuan Operasional.....	4
1.3. Usulan Masakan Kuliner Kabupaten Manggarai Barat	4
1.4. Tinjauan Produk Kabupaten Manggarai Barat.....	6
1.4.1. Tema Masakan Kabupaten Manggarai Barat.....	6
1.4.2. Jenis Masakan	7
1.4.3. <i>Recipe</i>	16
1.4.4. <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i>	24
1.4.5. <i>Nutritional Value</i>	30
1.5. Lokasi dan Waktu Presentasi Masakan.....	36
1.5.1. Lokasi Penelitian.....	36
1.5.2. Waktu Penelitian	36
BAB II : PELAKSANAAN KEGIATAN UJI COBA PRESENTASI	
PRODUK	37
2.1. Perencanaan Uji Coba Presentasi Produk	37

	Halaman
2.1.1. <i>Working Plan</i>	37
2.1.2. <i>Timetable</i>	45
2.1.3. <i>Matrix</i>	47
2.1.4. <i>List Kebutuhan Utensils</i>	48
2.1.5. <i>List Kebutuhan Bahan Pangan</i>	49
2.2. Pelaksanaan Uji Coba Presentasi Produk	50
BAB III : PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	62
3.1. Persiapan / <i>Mise en Place</i>	62
3.2. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	63
3.3. Evaluasi Dari Tim Penguji.....	68
BAB IV : KESIMPULAN DAN SARAN	70
4.1. Kesimpulan	70
4.2. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	72
BIODATA PENULIS	74

DAFTAR TABEL

Halaman

RECIPE

1.1. Rebok.....	16
1.2. Jagung Bose.....	17
1.3. Tumis Bunga Pepaya.....	18
1.4. Ikan Tunnu Saung Ara.....	19
1.5. Karmanaci.....	20
1.6. Pelepah Manuk.....	21
1.7. Sambal Lu'at.....	22
1.8. Kukih Serabe.....	23

RECIPE COSTING

1.9. Rebok.....	25
1.10. Jagung Bose.....	26
1.11. Tumis Bunga Pepaya.....	26
1.12. Ikan Tunnu Saung Ara.....	27
1.13. Karmanaci.....	27
1.14. Pelepah Manuk.....	28
1.15. Sambal Lu'at.....	29
1.16. Kukih Serabe.....	30

NUTRITIONAL VALUE

1.17. Rebok.....	31
1.18. Jagung Bose.....	31
1.19. Tumis Bunga Pepaya.....	32

1.20. Ikan Tunnu Saung Ara	32
1.21. Karmanaci	33
1.22. Pelepah Manuk.....	34
1.23. Sambal Lu'at	35
1.24. Kukih Serabe.....	35
1.25. Keseluruhan Makanan	36

WORKING PLAN

2.1. Rebok	37
2.2. Jagung Bose	38
2.3. Tumis Bunga Pepaya	38
2.4. Ikan Tunnu Saung Ara	39
2.5. Karmanaci	40
2.6. Pelepah Manuk.....	41
2.7. Sambal Lu'at	42
2.8. Kukih Serabe.....	42
2.9. KEGIATAN DI RUMAH.....	43
2.10. KEGIATAN DI RUANG UJI SIDANG.....	44

TIMETABLE

2.11. <i>TIMETABLE</i> PERENCANAAN KERJA SEBELUM SIDANG	45
2.12. <i>TIMETABLE</i> PERENCANAAN KERJA SAAT SIDANG.....	46

MATRIX

2.13. <i>MATRIX</i> KESELURUHAN	47
---------------------------------------	----

LIST KEBUTUHAN UTENSILS

2.14. *LIST KEBUTUHAN UTENSILS* 48

LIST KEBUTUHAN BAHAN PANGAN

2.15. *LIST KEBUTUHAN BAHAN PANGAN* 49

PELAKSANAAN UJI COBA PRESENTASI PRODUK

2.16. Rebok 51

2.17. Jagung Bose 52

2.18. Tumis Bunga Pepaya 53

2.19. Ikan Tunnu Saung Ara 54

2.20. Karmanaci 56

2.21. Pelepah Manuk 58

2.22. Sambal Lu'at 60

2.23. Kukih Serabe 61

PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK

3.1. Dokumentasi Pelaksanaan Presentasi Produk 64

3.2. Dokumentasi Kegiatan Evaluasi Dari Tim Penguji 68

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1.1. Ilustrasi Rebok	7
1.2. Ilustrasi Jagung Bose	9
1.3. Ilustrasi Tumis Bunga Pepaya	9
1.4. Ilustrasi Ikan Tunnu Saung Ara	10
1.5. Ilustrasi Karmanaci	12
1.6. Ilustrasi Pelepah Manuk.....	12
1.7. Ilustrasi Sambal Lu'at	13
1.8. Ilustrasi Kukih Serabe	14
1.9. Ilustrasi Moke	15

DAFTAR PUSTAKA

- Demendia, Tim Dapur. (20120). Kitab Masakan: Kumpulan Resep Sepanjang Masa.
Jakarta: Demendia
- Utomo, Astuti dan Yulia T. 2008. 668 Resep Masakan Khas Nusantara dari 33
Provinsi. PT Agromedia Pustaka
- Tim Komunitas Bambu. 2016. Mustikarasa Resep Masakan Indonesia Warisan
Sukarno. (Cetakan kedua). Depok: Komunitas Bambu
- Mukhaer, Afkar. 2020. Proses Panjang Pembuatan Moke yang Jadi Simbol
Persaudaraan di Flores. Tersedia di:
<https://nationalgeographic.grid.id/read/132012319/proses-panjang-pembuatan-moke-yang-jadi-simbol-persaudaraan-di-flores> (Diakses 21
September 2020)
- Cipta Karya. 2017. Review Rencana Terpadu dan Program Investasi Jangka
Menengah Bidang Cipta Karya Kabupaten Manggarai Barat. Tersedia di:
<https://sippa.ciptakarya.pu.go.id> (Diakses 18 September 2020)
- Prassanti, Elfani. 2018. Cita Rasa Sambal Luat dari NTT. Tersedia di :
<https://kumparan.com/elfani-prassanti/cita-rasa-sambal-luat-dari-ntt-1534750542803425917/full> (Diakses 20 September 2020)
- Makur, Markus. 2018. Kukih Serabe. Tersedia di:
<https://travel.kompas.com/read/2018/10/19/074400627/kukih-serabe-kuliner-khas-kaum-perempuan-di-flores-barat?page=all> (Diakses 21
September 2020)

Odi. 2010. Karmanaci dari Timor. Tersedia di:

<https://food.detik.com/catatan-kuliner-pusaka-indonesia/d-1440976/karmanaci-dari-timor> (Diakses 19 September 2020)

PDIP Kreatif. 2018. Jagung Bose. Tersedia di:

<http://www.kulinerindonesia.id/kuliner-detail/431/Jagung-Bose> (Diakses 21 September 2020)

Robertus. 2017. Olahan Ayam Istimewa: Pelepah Manuk Khas NTT. Tersedia di:

<https://sajiansedap.grid.id/read/10755192/olahan-ayam-istimewa-pelepah-manuk-khas-ntt> (Diakses 20 September 2020)