

**MENGANGKAT DAN MENGEMBANGKAN
CITA RASA KULINER MANADO
TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh ujian akhir
Program diploma III**



Disusun Oleh:

IMANUEL DAVIEN LIEMEDYA

Nomor Induk: 201722324

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Mengangkat dan Mengembangkan Cita Rasa Kuliner Manado


NAMA : Imanuel Davien Liemedya
NIM : 201722324
PROGRAM STUDI : Hospitaliti
JURUSAN : Manajemen Tata Boga

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Irma Citra Resmi, S. ST. Par., MM
NIP: 19811110 201101 2 007

Bandung, 5 Februari 2021

Mengetahui,
Kabag. Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Menyetujui,
Ketua Sekoiah Tinggi Pariwisata Bandung



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

Faisal, MM.Par., CHE
NIP: 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Imanuel Davien Liemedy
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 23 Maret 1999
NIM : 201722324
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir~~/Skripsi yang berjudul:
“Mengangkat dan Mengembangkan Cita Rasa Kuliner Manado”
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, 20 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,



IMANUEL DAVIEN LIEMEDYA

NIM 201722324

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan berkat-Nya, sehingga penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan dan penyusunan Tugas Akhir ini dengan judul **“MENGANGKAT DAN MENGEMBANGKAN CITA RASA KULINER MANADO”**

Tugas Akhir ini disusun dengan tujuan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan dukungan serta bantuan baik moril maupun materil dari berbagai pihak. Maka dari itu, pada kesempatan ini, penulis menyampaikan rasa terima kasih atas segala bantuan dan dukungannya 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 Hospitaliti.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par. selaku Ketua Program Studi Jurusan Manajemen Tata Boga.

5. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. Selaku Pembimbing I yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Irma Citra Resmi, S. ST. Par., MM. Par. Selaku Pembimbing II yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Staff Pengajar dan Karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang ikut serta membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan baik dalam isi maupun penyusunannya. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak yang membacanya. Akhir kata, penulis berharap Semoga Tugas Akhir ini dapat menambah wawasan serta bermanfaat bagi penulis dan para pembaca.

Bandung, September 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Presentasi Makanan	1
1.2 Tujuan Presentasi Makanan	4
1.3 Usulan Menu	5
1.4 Tinjauan Masakan	7
1.4.1 Jenis Produk	7
1.4.2 Usulan Resep	13
1.4.3 Purchasing List.....	26
1.4.4 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i>	27
1.4.5 Daftar Nilai Gizi.....	36
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian	43
1.5.1 Lokasi Penelitian.....	43
1.5.2 Waktu Penelitian.....	43
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN PRAKTEK	44
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	44
2.1.1 <i>Working Plan</i>	44
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	48
2.1.3 <i>Time Table</i>	49
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat.....	50
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	51
2.3 Kendala Dalam Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	63
2.4 <i>Time Table</i> Sebelum Sidang	64
2.5 <i>Time Table</i> Pada Saat Sidang.....	65
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	66
3.1 Persiapan Sidang Presentasi Produk	66
3.2 Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk	66
3.3 Evaluasi.....	70
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	73
4.1 Kesimpulan	73
4.2 Saran	74
DAFTAR PUSTAKA.....	75

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 USULAN RESEP TINUTUAN.....	14
TABEL 1.2 USULAN RESEP SAMBAL ROA	15
TABEL 1.3 USULAN RESEP BAKWAN JAGUNG	16
TABEL 1.4 USULAN RESEP SUP IKAN KUAH ASAM	17
TABEL 1.5 USULAN RESEP UDANG GARO RICA	19
TABEL 1.6 USULAN RESEP AYAM BAKAR PANIKI.....	21
TABEL 1.7 USULAN RESEP RICA RODO.....	23
TABEL 1.8 USULAN RESEP NASI PUTIH	24
TABEL 1.9 USULAN RESEP ES BRENEBON	25
TABEL 1.10 PURCHASING LIST.....	26
TABEL 1.11 PERHITUNGAN BIAYA TINUTUAN	29
TABEL 1.12 PERHITUNGAN BIAYA SAMBAL ROA.....	29
TABEL 1.13 PERHITUNGAN BIAYA BAKWAN JAGUNG.....	30
TABEL 1.14 PERHITUNGAN BIAYA SUP IKAN KUAH ASAM	31
TABEL 1.15 PERHITUNGAN BIAYA UDANG GARO RICA	31
TABEL 1.16 PERHITUNGAN BIAYA AYAM PANIKI.....	32
TABEL 1.17 PERHITUNGAN BIAYA RICA RODO.....	33
TABEL 1.18 PERHITUNGAN BIAYA NASI PUTIH.....	34
TABEL 1.19 PERHITUNGAN BIAYA ES BRENEBON	34
TABEL 1.20 <i>SELLING PRICE RIJSTAFEL MENU</i>	35
TABEL 1.21 <i>SELLING PRICE PER PAX</i>	35
TABEL 1.22 KANDUNGAN GIZI TINUTUAN	38
TABEL 1.23 KANDUNGAN GIZI SAMBAL ROA.....	38
TABEL 1.24 KANDUNGAN GIZI BAKWAN JAGUNG.....	39
TABEL 1.25 KANDUNGAN GIZI SUP IKAN KUAH ASAM	39
TABEL 1.26 KANDUNGAN GIZI UDANG GARO RICA	40
TABEL 1.27 KANDUNGAN GIZI AYAM PANIKI.....	41
TABEL 1.28 KANDUNGAN GIZI RICA RODO	41
TABEL 1.29 KANDUNGAN GIZI NASI PUTIH.....	42
TABEL 1.30 KANDUNGAN GIZI ES BRENEBON.....	42

TABEL 2.1 <i>WORKING PLAN</i> TINUTUAN	44
TABEL 2.2 <i>WORKING PLAN</i> SAMBAL ROA.....	45
TABEL 2.3 <i>WORKING PLAN</i> BAKWAN JAGUNG.....	45
TABEL 2.4 <i>WORKING PLAN</i> SUP IKAN KUAH ASAM	45
TABEL 2.5 <i>WORKING PLAN</i> UDANG GARO RICA	46
TABEL 2.6 <i>WORKING PLAN</i> AYAM BAKAR PANIKI	46
TABEL 2.7 <i>WORKING PLAN</i> RICA RODO	46
TABEL 2.8 <i>WORKING PLAN</i> NASI PUTIH.....	47
TABEL 2.9 <i>WORKING PLAN</i> ES BRENEBON.....	47
TABEL 2.10 MATRIKS PERENCANAAN PEMBUATAN PRODUK.....	48
TABEL 2.11 <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN LATIHAN KERJA.....	49
TABEL 2.12 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT	50
TABEL 2.13 LATIHAN TINUTUAN	51
TABEL 2.14 LATIHAN SAMBAL ROA.....	53
TABEL 2.15 LATIHAN BAKWAN JAGUNG.....	54
TABEL 2.16 LATIHAN SUP IKAN KUAH ASAM	56
TABEL 2.17 LATIHAN UDANG GARO RICA.....	57
TABEL 2.18 LATIHAN AYAM BAKAR PANIKI	59
TABEL 2.19 LATIHAN RICA RODO	61
TABEL 2.20 LATIHAN ES BRENEBON.....	62
TABEL 2.21 <i>TIME TABLE</i> H-1 SIDANG	64
TABEL 2.22 <i>TIME TABLE</i> SIDANG	65
TABEL 3.1 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1: Sketsa Tinutuan.....	7
Gambar 2: Sketsa Sambal Roa.....	8
Gambar 3: Sketsa Bakwan Jagung.....	8
Gambar 4: Sketsa Sup Ikan Kuah Asam.....	9
Gambar 5: Sketsa Udang Garo Rica.....	9
Gambar 6: Sketsa Ayam Bakar Paniki.....	10
Gambar 7: Sketsa Rica Rodo.....	11
Gambar 8: Sketsa Es Brenebon.....	12
Gambar 9: Sketsa Nasi Putih.....	12
Gambar 10: Proses Sidang Serta Penilaian Dari Tim Penguji.....	71

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi W. Buchari, Reiner Emyot Ointoe. 2007. *KOTA MANADO: DARI POTENSI MENUJU KESEJAHTERAAN*. Penerbit: Yayasan Serat.
- Badan Pusat Statistik Kota Manado. 2019. Diakses dari <https://manadokota.bps.go.id/indicator/52/43/1/pdrb-kota-manado-atas-dasar-harga-berlaku-menurut-lapangan-usaha.html>
- Dan Charnas. 2017. *EVERYTHING IN ITS PLACE: THE POWER OF MISE-EN-PLACE TO ORGANIZE YOUR LIFE, WORK, AND MIND*. Penerbit: Rodale.
- Fadly Rahman. 2016. *RIJSTAFEL: BUDAYA KULINER INDONESIA MASA KOLONIAL 1870 – 1942*. Penerbit: Gramedia Pustaka Utama.
- FEW. Parengkuan, L.Th. Manus, Rino S. Nihe, Djoko Suryo. 1986. *SEJARAH KOTA MANADO 1945 – 1979*. Penerbit: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Sejarah Nasional, 1986.
- Joko Anwar. 2017. *SEJARAH NASIONAL “KETIKA NUSANTARA BERBICARA”*. Penerbit: Penerbit Deepublish.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia (Permenkes Nomor 28 tahun 2019). Diakses dari: <http://hukor.kemendes.go.id/uploads...pdf>

- Miftah Sanaji. 2013. *25 RESEP MAKANAN DAERAH MANADO DAN SEKITARNYA*. Penerbit: Gramedia Pustaka Utama.
- Miftah Sanaji. 2013. *SEAFOOD CITARASA SULAWESI UTARA*. Penerbit: Gramedia Pustaka Utama.
- Nirmala Devi. 2010. *NUTRITION AND FOOD GIZI UNTUK KELUARGA*. Penerbit: Buku Kompas.
- Pam Rabone. 2007. *LEVEL 2 CERTIFICATE IN PROFESSIONAL COOKERY*. Penerbit: Heinemann.
- Pattola, Pattola, dkk. (2020). *Gizi Kesehatan Dan Penyakit*. Yayasan Kita Menulis. Diakses dari <https://books.google.co.id/books>
- Siti Hamidah, Kokom Komariah. 2018. *RESEP & MENU*. Penerbit: Deepublish.
- Tim Hannigan. 2018. *A GEEK IN INDONESIA: DISCOVER THE LAND OF BALINESE HEALERS, KOMODO DRAGON, AND DANGDUT*. Penerbit: Turtle Publishing.
- Tiya. A. M. 2017. *SAMBAL MAKNYUS WARISAN NUSANTARA BIKIN KETAGIHAN*. Penerbit: Penebar PLUS+
- Yudi Arimba Wani, Laksmi Karunia Tanuwijaya, Eva Putri Arfiani. 2019. *MANAJEMEN OPERASIONAL PENYELENGGARAAN MAKANAN MASSAL (EDISI REVISI)*. Penerbit: Universitas Brawijaya Press.
- Yulia T., Astuti Utomo. 2007. *668 RESEP MASAKAN KHAS NUSANTARA DARI 33 PROVINS*. Penerbit: AgroMedia.