

**MEMPERKENALKAN CITARASA KULINER KABUPATEN
HUMBANG HASUNDUTAN, PROVINSI SUMATRA UTARA**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III Manajemen Tata Boga



Oleh :

LUKAS REINHARD SIHOMBING

Nomor Induk : 201722325

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

MEMPERKENALKAN CITARASA KULINER KHAS KABUPATEN HUMBANG HASUNDUTAN

NAMA : LUKAS REINHARD SIHOMBING
NIM : 201722325
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : HOSPITALITY

Pembimbing I,



Irma Citra Resmi, S. ST. Par., MM

NIP. 19811110 201101 2 007

Pembimbing II,



Irfansyah, SE., M.M

Bandung, 8 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

LEMBAR PERNYATAAN

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Lukas Reinhard Sibombing
Tempat/Tanggal Lahir : Medan, 3 Mei 1999
NIM : 201722325
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **"Memperkenalkan Citarasa Kuliner Khas Kabupaten Humbang Hasandutan"** ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil pengiplakan, 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 diterangkan adanya pelanggaran atau apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atau 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 sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 20 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,



000

201 Rp. 6000,-

LUKAS REINHARD SIBOMBING

NIM 201722325

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan yang Maha Esa. Pada kesempatan ini Penulis telah menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“MEMPERKENALKAN CITARASA KULINER KHAS KABUPATEN HUMBANG HASUNDUTAN”**. Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi syarat kelulusan program Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Selama penyusunan Tugas Akhir ini penulis telah memperoleh banyak bantuan dukungan dari semua pihak baik secara moril maupun material. Oleh karena itu kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM Par., CHE. Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik (ADAK) dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. selaku ketua Program Studi Jurusan Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Ibu Irma Citra Resmi. Selaku Pembimbing 1 yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Irfansyah, SE., MM. Selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

7. Seluruh Dosen, Staf Pengajar, Karyawan dan Rekan – rekan mahasiswa Program Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Orang tua penulis sudah memberikan doa, dukungan, dan sudah membantu penulis selama pembuatan tugas akhir hingga selesai.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Tujuan. Penelitian	4
1.2.1 Tujuan Formal	4
1.2.2 Tujuan Operasional	4
1.3 Usulan Produk.....	5
1.3.1 Nasi Putih.....	6
1.3.2 Dekke Na Niura.....	7
1.3.3 Mie Gomak	8
1.3.4 Tanggo – Tanggo Sapi	9
1.3.5 Ayam Sorlet.....	10
1.3.6 Pulos - Pulos.....	11
1.3.7 Sambal Andaliman.....	11
1.3.8 Ombus - Ombus	12
1.4 Tinjauan Produk	12
1.4.1 Tema Produk.....	12
1.4.2 Usulan Resep	13
1.4.3. Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price	23
1.4.4 Nutrition Value.....	28
BAB II.PELAKSANAAN PRA KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	34
2.1 Perencanaan Pelaksanaan Pra Kegiatan Presentasi Produk.....	34
2.1.1 Working Plan	34
2.1.2 Time Table.....	38
2.1.3 Daftar Kebutuhan Bahan.....	38
2.1.5 Daftar Alat	42
2.1.6 Persiapan Masakan Diluar Ruang Uji.....	43
2.1.7 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja di Ruang Uji.....	45
2.1.8 Matriks Perencanaan Pembuatan Masakan	46
2.2 Pelaksanaan Latihan Kerja (Trial)	48

2.3	Kendala dan Hambatan.....	60
BAB III	PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	61
3.1	Persiapan / Mise en Place	61
3.2	Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk.....	62
3.3	Evaluasi	65
BAB IV	KESIMPULAN DAN SARAN	67
4.1	Kesimpulan	67
4.2	Saran	67
DAFTAR PUSTAKA.....		69

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Usulan Resep NASI PUTIH.....	14
Tabel 2 Usulan Resep Dekke Naniura.....	15
Tabel 3 Usulan Resep Mie Gomak.....	16
Tabel 4 Usulan Resep Tanggo - Tanggo.....	18
Tabel 5 Usulan Resep Ayam Sorlet	19
Tabel 6 Usulan Resep Pulos – Pulos	20
Tabel 7 Usulan Resep Sambal Andaliman.....	21
Tabel 8 Usulan Resep Ombus – Ombus.....	22
Tabel 9 Recipe Costing Nasi Putih.....	24
Tabel 10 Recipe Costing Dekke Na Niura.....	24
Tabel 11 Recipe Costing Mie Gomak	25
Tabel 12 Recipe Costing Tanggo Tanggo.....	25
Tabel 13 Recipe Costing Ayam Sorlet.....	26
Tabel 14 Recipe Costing Pulos Pulos.....	27
Tabel 15 Recipe Costing Sambal Andaliman	27
Tabel 16 Recipe Costing Ombus– Ombus	28
Tabel 17 Selling Price.....	28
Tabel 18 Nutrition Value Nasi Putih	29
Tabel 19 Nutrition Value Dekke Na Niura	29
Tabel 20 Nutrition Value Mie Gomak.....	29
Tabel 21 Nutrition Value Tanggo-Tanggo.....	30
Tabel 22 Nutrition Value Ayam Sorlet.....	30
Tabel 23 Nutrition Value Pulos-Pulos	31
Tabel 24 Nutrition Value Sambal Andaliman	32
Tabel 25 Nutrition Value Ombus-Ombus.....	32
Tabel 26 Working Plan Nasi Putih	35
Tabel 27 Working Plan Dekke Na Niura	35
Tabel 28 Working Plan Mie Gomak.....	36
Tabel 29 Working Plan Tanggo – Tanggo	36
Tabel 30 Working Plan Ayam Sorlet.....	36
Tabel 31 Working Plan Pulos – Pulos	37
Tabel 32 Working Plan Sambal Andaliman	37
Tabel 33 Working Plan Ombus - Ombus.....	37
Tabel 34 Time Table Pelaksanaan Pra Kegiatan	38
Tabel 35 Daftar Kebutuhan Bahan	39
Tabel 36 Daftar Kebutuhan Belanja	41
Tabel 37 Daftar Alat	43
Tabel 38 Persiapan Masakan Diluar Ruang Uji	44
Tabel 39 Time Table Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja di Ruang Uji	45
Tabel 40 Matriks Perencanaan Pembuatan Makanan	47
Tabel 41	49

Tabel 42	51
Tabel 43	52
Tabel 44	54
Tabel 45	55
Tabel 46	56
Tabel 47	58
Tabel 48	59
Tabel 49	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Nasi Putih	7
Gambar 2 Sketsa Dekke Na Niura	8
Gambar 3 Sketsa Mie Gopak.....	9
Gambar 4 Sketsa Tanggo – Tanggo	10
Gambar 5 Sketsa Ayam Sorlet.....	10
Gambar 6 Sketsa Pulos-Pulos	11
Gambar 7 Sketsa Sambal Andaliman	12
Gambar 8 Sketsa Ombus – Ombus	12
Gambar 9 Dekke Naniura	63
Gambar 10 Mie Gopak.....	63
Gambar 11 Tanggo-Tanggo	63
Gambar 12 Ayam Sorlet.....	64
Gambar 13 Nasi Putih	64
Gambar 14 Pulos-Pulos	64
Gambar 15 Sambal Andaliman	64
Gambar 16 Ombus-Ombus	64
Gambar 17 Set Rijstafel.....	65

DAFTAR PUSTAKA

(1999), K. R.

Bartono dan Ruffino (2005:94) .

gramedia. (2020).

Hidayat, K. S. (2019, 10 5). *jurnal.id*. Diambil kembali dari jurnal.id:

<https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-purchase-order-po-dan-perbedaannya-dengan-purchase-requisition-pr/>

Hidayat, K. S. (2019, 10 5). *jurnal.id*. Diambil kembali dari jurnal.id:

<https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-purchase-order-po-dan-perbedaannya-dengan-purchase-requisition-pr/>

<http://amirajasaboga.blogspot.com/>.

<http://indonesian-medan-food.blogspot.com/2012/06/pulos-pulos-cassava-leaves-and-pepaya.html>.

<http://www.excelive.com> (2018:05).

<https://humbanghasundutankab.go.id/>.

<https://humbanghasundutankab.go.id/>.

<https://id.wikihow.com/Menyusun-Rencana-Kerja>.

Karunia Saputra hidayat . ((dikutip, jurnal.id 2000:20)).

Karunia Saputra Hidayat (dikutip, jurnal.id 2000:20) . .

Krajews .kidan Ritzman (1999) .

kumpulanpengertian.com. (2020, Maret). *kumpulanpengertian.com*. Diambil kembali dari

<https://www.kumpulanpengertian.com/2020/03/pengertian-harga-pokok-produksi-menurut.html>

Kurniawan, A. (2020, Oktober 15). *gurupendidikan.co.id*. Diambil kembali dari gurupendidikan.co.id:

<https://www.gurupendidikan.co.id/pengertian-perencanaan/>

menurut Mulyadi 2007,p.711.