

PENGEMBANGAN PRODUK KULINER KHAS SUKU SASAK

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh :

Muhammad Aqib Al Ariq

Nomor Induk : 201722304

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN KULINER KHAS SUKU SASAK

NAMA : Muhammad Aqib Al Ariq

NIM : 201722304

PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

JURUSAN : Hospitality

Pembimbing I,



DR. Atang Sabur Safari, M.Sc.
NIP 19660606 199303 2 001

Pembimbing II,



Nur Komariah, MM.
NIP 19660606 199303 2 001

Bandung, 5 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 bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Aqib Al Ariq
Tempat/Tanggal Lahir : Pekanbaru, 11 April 1999
NIM : 201722304
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **PENGEMBANGAN PRODUK KULINER KHAS SUKU SASAK**, 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, 5 Februari 2020

Yang membuat pernyataan,



MUHAMMAD AOIB AL ARIQ

NIM 201722304

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT serta shalawat dan salam yang selalu dicurahkan kepada Nabi besar Muhammad SAW. Karena atas rahmat dan karunianya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dengan judul **“PENGEMBANGAN PRODUK KULINER KHAS SUKU SASAK”**.

Maksud dan tujuan penyusunan tugas akhir ini ialah guna memenuhi salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan program Pendidikan Diploma III program studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Didalam pembuatan dan penyusunan Tugas Akhir ini, penulis banyak mengalami permasalahan dan hambatan. Namun penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah mendukung penulis baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karenanya, izinkan penulis untuk memberikan banyak ucapan terima kasih, kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. Selaku Pelaksana Tugas Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Dr . Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc selaku pembimbing 1 atas waktu dan kesediaan beliau memberikan pengarahan serta bimbingan mengenai materi yang penulis gunakan di Tugas Akhir ini.

4. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. selaku pembimbing 2 atas waktu dan ketersediaan beliau dalam memberikan arahan dan bimbingan serta menuntun penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini menggunakan Teknik penulisan yang baik dan benar.
5. Ayahanda John Fregino dan Ibunda Afri Yanti, yang senantiasa memberikan doa, masukan, bimbingan dan semangat, serta dukungan kepada penulis hingga akhir penulisan.
6. Seluruh Dosen serta Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
7. Rekan seperjuangan, khusus nya Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Boga Kelas A BLT 2016, atas semua dukungan, semangat, dorongan, perhatian, serta kebersamaannya hingga saat ini.
8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan Namanya satu persatu.

Penulis menyadari bahwa didalam penulisan Tugas Akhir ini, masih jauh dari sempurna didalam memenuhi syarat ilmiah, dikarenakan keterbatas penulis yang masih didalam tahap menuntut ilmu. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi siapa saja terutama Mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, khususnya Program Studi Manajemen Tata Boga.

Bandung , Februari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	ii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan dan Sasaran.....	4
1.2.1 Tujuan Formal.....	4
1.2.1 Tujuan Operasional.....	5
1.3 Tinjauan Produk.....	9
1.3.1 Tema Masakan.....	9
1.3.2 Jenis Masakan.....	9
1.4 Tinjauan Resep.....	18
1.5 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i>	54
1.6 <i>Selling Price</i>	61
1.7 <i>Nutritive value</i>	62
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	71
2.1 Perencanaan Latihan <i>Food Presentation</i>	71
2.1.1 <i>Working Plan</i>	71
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	76
2.1.3 <i>Time Table</i>	78
2.1.4 Daftar Kebutuhan Peralatan Dapur.....	81
2.1.5 <i>Purchasing List</i>	82
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan.....	85

2.3 Kendala dan Hambatan.....	99
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	100
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	100
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	104
3.3 Evaluasi oleh Penguji Sidang	108
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	109
4.1 Kesimpulan	109
4.2 Saran	109
DAFTAR PUSTAKA	110

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 Resep Beberuk Terong	16
TABEL 1.2 Resep Ares.....	19
TABEL 1.3 Resep Soto Sasak	24
TABEL 1.4 Resep Es Tape	28
TABEL 1.5 Resep Ayam Pelalah.....	30
TABEL 1.6 Resep Rarang.....	35
TABEL 1.7 Resep Nagasari.....	43
TABEL 1.8 Resep Wajik	49
TABEL 1.9 Daftar Harga Beberuk Terong.....	51
TABEL 1.10 Daftar Harga Ares	52
TABEL 1.11 Daftar Harga Soto Sasak	53
TABEL 1.12 Daftar Harga Es Tape.....	54
TABEL 1.13 Daftar Harga Ayam pelalah.....	55
TABEL 1.14 Daftar Harga Rarang	56
TABEL 1.15 Daftar Harga Nagasai	57
TABEL 1.16 Daftar Harga Wajik.....	58
TABEL 1.17 <i>Selling Price</i>	59
TABEL 1.18 Nutritive Value Ares	61
TABEL 1.19 Nutritive Value Soto Sasak	62
TABEL 1.20 Nutritive Value Es Tape.....	63
TABEL 1.21 Nutrive Value Ayam Pelalah.....	64
TABEL 1.23 Nutritive Value Bebek Rarang	65
TABEL 1.24 Nutritive Value Nagasari.....	66
TABEL 1.25 Nutritive Value Wajik.....	67
TABEL 2.1 Working Plan Beberuk Terong	68

TABEL 2.2 Working Plan Ares Carpaccio.....	69
TABEL 2.3 Working Plan Soto Sasak.....	70
TABEL 2.4 Working Plan Es Tape.....	70
TABEL 2.5 Working Plan Ayam Pelalah.....	71
TABEL 2.6 Working Plan Bebek Rarang.....	72
TABEL 2.7 Working Plan Nagasari	72
TABEL 2.8 Working Plan Wajik.....	73
TABEL 2.9 Time Table Sebelum Sidang.....	75
TABEL 2.10 Time Table Saat Sidang	77
TABEL 2.11 Daftar Peralatan.....	78
TABEL 2.12 Purchasing List.....	80
TABEL 2.13 Pelaksanaan Latihan Kerja Beberuk Terong.....	83
TABEL 2.14 Pelaksanaan Latihan Kerja Ares Carpaccio	84
TABEL 2.15 Pelaksanaan Latihan Kerja Soto Sasak	86
TABEL 2.16 Pelaksanaan Latihan Kerja Es Tape.....	88
TABEL 2.17 Pelaksanaan Latihan Kerja Ayam Pelalah	89
TABEL 2.18 Pelaksanaan Latihan Kerja Bebek Rarang	91
TABEL 2.19 Pelaksanaan Latihan Kerja Nagasari.....	93
TABEL 2.20 Pelaksanaan Latihan Kerja Wajik	95

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Beberuk Terong.....	10
Gambar 1.2 Ares	11
Gambar 1.3 Soto Sasak.....	12
Gambar 1.4 Es Tape.....	13
Gambar 1.5 Ayam Pelalah	14
Gambar 1.6 Bebek Rarang.....	15
Gambar 1.7 Nagasari.....	16
Gambar 1.8 Wajik.....	17

DAFTAR PUSTAKA

Muhammad A. 2021. "Menu Khas Suku Sasak". Hasil Wawancara Pribadi: 27 Januari 2021, Via Telepon

Mustinda, Lusiana. September, 19, 2020 "Restoran Fine Dining dan Casual Dining, Apa Perbedaannya?"

Netfily, 2020. "Resep Ayam Pelalah Khas Lombok Nikmat"

<https://www.youtube.com/watch?v=tnBI2SVe7vs>. Diakses pada 7 September 2020

Netfily, 2020. "Resep Ayam Pelalah Khas Lombok Nikmat"

<https://resepmasakanbali.netlify.app/331-resep-ayam-pelalah-khas-lombok-nikmat.html>. Diakses pada 9 September 2020, pukul 13.00

Redaksi. May, 13, 2020 "Berikut Resep Soto Sasak Khas Lombok Untuk Menu Buka Puasa",

<https://insidelombok.id/kuliner/berikut-resep-soto-sasak-khas-lombok-untuk-menu-buka-puasa/>. Diakses pada 10 September 2020, pukul 17.00

Soekanto, Soerjono. 1991. Sosiologi Suatu Pengantar. Jakarta: Universitas Indoensia

"Press. Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner BPNB Bali, NTB, NTT Tahun 2014"

<https://happyforks.com/>. Diakses pada 11 September 2020, pukul 20.00

Saputra, Indar. January, 20, 2016 "Budaya, Makanan, Ciri Khas Suku Sasak-Lombok",

<http://indarsaputra.student.umm.ac.id/2016/01/20/budaya-makanan-ciri-khas-suku-sasak-lombok/>, di akses pada 10 September 2020, pukul 20.00

<https://cookpad.com/id/resep/6467923-beberuk-terong-khas-lombok>. Diakses pada 10 September 2020, pukul 16.00.

<https://cookpad.com/id/resep/183613-sayur-ares-batang-pisang-muda>. Diakses pada 10 September 2020, pukul 15.00.