

**MENGENAL KEUNIKAN HIDANGAN KHAS KOTA MANOKWARI,
PAPUA BARAT**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Oleh :
Muhammad Daffa Ul Haq
Nomor Induk : 201722328

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

**MANAJEMEN TATA BOGA SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG 2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Mengenal Keunikan Hidangan Khas Kota Manokwari, Papua Barat

.....

NAMA : Muhammad Daffa Ul Haq
NIM : 201722328
PROGRAM STUDI : Hospitaliti
JURUSAN : Manajemen Tata Boga

Pembimbing I,



Irfansyah, SE., MM
NIP

Pembimbing II,



Nova Maulidian Hidayat, SE.,
MM
NIP. 19821216 201101 1
003

Bandung, 15 Desember 2020

Mengetahui,
Kepala Bagian Akademik dan
Kemahasiswaan,

Menyetujui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata
Bandung,

Andar Danova L. Goeltom, S. Sos., M. Sc
NIP.1971506 199803 1 001

Faisal., MM.Par., CHE
NIP. 19730706 19903 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Daffa Ul Haq
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 14 Mei 2000
NIM : 201722328
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir~~/Skripsi yang berjudul:
“Mengenal Keunikan Hidangan Khas Kota Manokwari, Papua Barat”
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, 10 Januari 2021

Yang membuat pernyataan,




MUHAMMAD DAFFA UL HAQ
NIM 201722338

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas berkah dan hidayahNya Tugas Akhir yang berjudul **“MENGENAL KEUNIKAN HIDANGAN KHAS KOTA MANOKWARI, PAPUA BARAT.”** dapat penulis selesaikan dengan baik. Adapun Tugas Akhir ini disusun sebagai pemenuhan salah satu syarat akademis untuk menyelesaikan studi program Diploma III jurusan Hospitaliti program studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dengan selesainya Tugas Akhir ini, tentu saja penulis mendapat dukungan dari berbagai pihak, moril maupun material. Terutama kepada Ayah dan Ibu tercinta, serta kepada kedua saudara penulis atas segala doa, dukungan, motivasi, kepercayaan, serta kasih sayang yang telah diberikan kepada penulis hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini sebagaimana mestinya dalam waktu yang telah ditetapkan. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis juga ingin mengucapkan terima kasih sebesar- besarnya kepada :

1. Orang Tua penulis yang tidak henti – hentinya memberikan dukungan dan doa.
2. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., Msc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Edison Sitompul, S.Sos, MM. selaku Ketua Jurusan Perhotelan.

5. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par selaku Ketua Program Studi Jurusan Manajemen Tata Boga.
6. Bapak Irfansyah, SE., MM. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberi saran dalam membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE., MM. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh staf pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga yang tidak bisa penulis sebut satu persatu.
9. Seluruh teman Manajemen Tata Boga yang selalu memberi dukungan dan semangat selama masa pendidikan di STP NHI Bandung.
10. Berbagai pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu – persatu.

Akhir kata, semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat umumnya bagi seluruh pembaca, dan khususnya bagi seluruh mahasiwa/ mahasiswi Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung program studi Manajemen Tata Boga. Penulis menyadari akan adanya kekurangan dan ketidaksempurnaan dalam penyusunan Tugas Akhir ini, oleh karena itu penulis akan dengan senang hati menerima segala saran dan kritik yang membangun.

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	5
1.2.1 Tujuan Formal.....	5
1.2.2 Tujuan Operasional	6
1.3 Usulan Produk	6
1.4 Tinjauan Produk	9
1.4.1 Tema	9
1.4.2 Jenis Produk	9
1.4.3 Usulan Resep.....	16
1.4.4 Recipe Cost.....	24
1.4.5 Nutrition Value	30
BAB II	36
PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	36
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	36
2.1.1 Working Plan	36
2.1.2 Time Table	42
2.1.3 Daftar Kebutuhan Bahan	43
2.1.4 Daftar Kebutuhan Belanja	45
2.1.5 Daftar Kebutuhan Perlengkapan Dan Peralatan.....	48
2.1.6 Persiapan Presentasi Produk Yang Dibuat Dirumah	49
2.1.7 Persiapan Presentasi Produk Di Ruang Sidang	51
2.1.8 Matriks Perencanaan Pembuatan Produk	52
2.3 Kendala Pelaksanaan Latihan Pembuatan Produk	62
BAB III	
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	63
3.1 Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	63
3.2 Proses Pembuatan Video Presentasi Produk.....	66
3.3 Evaluasi Oleh Tim Penguji.....	70
BAB IV	
KESIMPULAN DAN SARAN	73
4.1 Kesimpulan.....	73
4.2 Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA	75

DAFTAR GAMBAR

<i>Gambar 1 (sketsa Sayur Tagas – Tagas)</i>	10
<i>Gambar 2 (sketsa Aunu Senebre)</i>	11
<i>Gambar 3 (sketsa Ayam Baboto)</i>	11
<i>Gambar 4 (sketsa Ikan Bakar Manokwari)</i>	12
<i>Gambar 5 (sketsa Keladi Tumbuk)</i>	13
<i>Gambar 6 (sketsa Sambal Colo – Colo)</i>	14
<i>Gambar 7 (sketsa Es Buah Matoa)</i>	15

DAFTAR TABEL

TABEL 1	16
USULAN RESEP	16
SAYUR TAGAS – TAGAS	16
TABEL 2	17
USULAN RESEP	17
AUNU SENE BRE	17
TABEL 3	18
USULAN RESEP	18
AYAM BABOTO	18
TABEL 4	19
USULAN RESEP	19
IKAN BAKAR MANOKWARI	19
TABEL 5	20
USULAN RESEP	20
KELADI TUMBUK	20
TABEL 6	20
USULAN RESEP	20
SAMBAL COLO – COLO	20
TABEL 7	22
USULAN RESEP	22
ES BUAH MATOA	22
TABEL 8	24
Recipe Costing	24
Sayur Tagas - Tagas	24
TABEL 9	24
Recipe Costing	24
Aunu Senebre	24
TABEL 9	25
Lanjutan	25
Recipe Costing	25
Aunu Senebre	25
TABEL 10	25
Recipe Costing	25

<i>Ayam Baboto</i>	25
TABEL 10	26
<i>Recipe Costing</i>	26
<i>(LANJUTAN)</i>	26
<i>Ayam Baboto</i>	26
TABEL 11	26
<i>Recipe Costing Ikan Bakar Manokwari</i>	26
TABEL 12	27
<i>Recipe Costing</i>	27
<i>Keladi Tumbuk</i>	27
TABEL 13	28
<i>Recipe Costing</i>	28
<i>Sambal Colo - Colo</i>	28
TABEL 14	29
<i>Recipe Costing Es Buah Matoa</i>	29
TABEL 15	30
<i>Recipe Costing</i>	30
<i>Es Buah Matoa</i>	30
TABEL 16	31
<i>Kandungan gizi Sayur Tagas - Tagas</i>	31
TABEL 17	33
<i>Kandungan gizi Aunu Senebre</i>	33
TABEL 18	33
<i>Kandungan gizi Ayam Baboto</i>	33
TABEL 19	34
<i>Kandungan gizi Ikan Bakar Manokwari</i>	34
TABEL 20	34
<i>Kandungan gizi Keladi Tumbuk</i>	34
TABEL 21	35
<i>Kandungan gizi Sambal Colo - Colo</i>	35
TABEL 22	36
<i>Kandungan gizi Es Buah Matoa</i>	36
TABEL 23	38
<i>Perencanaan Kerja</i>	38
<i>Sayur Tagas - Tagas</i>	38

TABEL 24	38
Perencanaan kerja	38
Aunu Senebre	38
TABEL 25	39
Perencanaan Kerja	39
Ayam Baboto	39
TABEL 26	39
Perencanaan Kerja	39
Ikan Bakar Manokwari	39
TABEL 26	41
Perencanaan Kerja	41
Lanjutan	41
Ikan Bakar Manokwari	41
TABEL 27	41
Perencanaan Kerja	41
Keladi Tumbuk	41
TABEL 28	42
Perencanaan Kerja	42
Sambal Colo - Colo	42
TABEL 29	44
Perencanaan Kerja	44
Es Buah Matoa	44
TABEL	45
JADWAL PERENCANAAN KEGIATAN PEMBUATAN PRODUK	45
TABEL 35	47
Daftar Kebutuhan Bahan	47
TABEL 36	48
Lanjutan	48
Daftar Kebutuhan Bahan	48
TABEL 37	49
PURCHASING LIST	49
TABEL 37	50
Lanjutan	50
PURCHASING LIST	50
RIJSTTAFEL 8 HIDANGAN KOTA MANOKWARI, PAPUA BARAT	50

TABEL 38	52
Daftar Kebutuhan Peralatan	52
TABEL 38	53
Lanjutan	53
Daftar Kebutuhan Perlengkapan	53
TABEL 39	53
Daftar Kebutuhan Peralatan	53
TABEL 40	54
Working Plan Saat Preparation	54
Tabel 40	55
Lanjutan	55
Working Plan Saat Preparation	55
Tabel 41	55
Working Plan Saat Finishing	55
TABEL 42	57
Matriks Perencanaan Pembuatan Produk	57
Tabel 43	59
Pelaksanaan Latihan Kerja	59
Sayur Tagas - Tagas	59
Tabel 43	60
Lanjutan	60
Pelaksanaan Latihan Kerja	60
Sayur Tagas - Tagas	60
Tabel 44	60
Pelaksanaan Latihan Kerja	60
Aunu Senebre	60
Tabel 44	62
Lanjutan	62
Pelaksanaan Latihan Kerja	62
Aunu Senebre	62
Tabel 45	65
Pelaksanaan Latihan Kerja	65
Ayam Baboto	65
Tabel 45	66
Lanjutan	66

<i>Pelaksanaan Latihan Kerja</i>	<i>66</i>
<i>Ayam Baboto</i>	<i>66</i>
<i>Tabel 46.....</i>	<i>67</i>
<i>Pelaksanaan Latihan Kerja</i>	<i>67</i>
<i>Ikan Bakar Manokwari.....</i>	<i>67</i>
<i>Tabel 46.....</i>	<i>69</i>
<i>Lanjutan</i>	<i>69</i>
<i>Pelaksanaan Latihan Kerja</i>	<i>69</i>
<i>Ikan Bakar Manokwari.....</i>	<i>69</i>
<i>Tabel 47.....</i>	<i>70</i>
<i>Pelaksanaan Latihan Kerja</i>	<i>70</i>
<i>Keladi Tumbuk.....</i>	<i>70</i>
<i>Tabel 48.....</i>	<i>71</i>
<i>Pelaksanaan Latihan Kerja</i>	<i>71</i>
<i>Sambal Colo - Colo</i>	<i>71</i>
<i>Tabel 49.....</i>	<i>74</i>
<i>Pelaksanaan Latihan Kerja</i>	<i>74</i>
<i>Es Buah Matoa.....</i>	<i>74</i>

Daftar Pustaka

- Adisaputro, Gunawan. 2010. Manajemen Pemasaran (Analisis Untuk Perancangan Strategi Pemasaran). Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, Yogyakarta.
- Al-Adluni, Muhammad Akram. 2010. *Time Habit*. (alih bahasa Taufik Ar). Yogyakarta: Penerbit Pustaka Marwa.
- Alamsyah, Yuyun. 2008. *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional: Meraih Untung dari Bisnis Masakan Tradisional Kaki Lima sampai Restoran*. Jakarta : Gramedia.
- Almatsier, Sunita. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Assauri, Sofjan. 2008. Manajemen Produksi Dan Operasi. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Bartono, P.H dan Ruffino,E.M. 2005. Food Product Management di Hotel dan Restoran. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Davis, Bernard, Andrew Lockwood, dan Stone, Sally. 2003. *Food and Beverage Management. Third Edition*. Burlington: Elsevier Butterworth- Heinemann.
- Dittmer, Paul R. dan Keefe, J. Desmond. 2009. Principles of Food, Beverage & Labor Cost Control; Ninth Edition. USA. John Wiley & Sons, Inc.

Engelbrecht, Karin. 2015. Rijsttafel, jamuan gaya penjajah yang terkikis budaya nasional. Diakses 20 September 2020 dari <https://www.merdeka.com/gaya/rijsttafel-kuliner-indonesia-belanda-yang-terlupakan.html>.

Gaspersz, Vincent. 2004. *Production Planning and Inventory Control*, Cetakan Keempat. Jakarta: Gramedia.

Hornigren, Charles T., Srikant M. Datar, dan George Foster. 2008. Akuntansi Biaya : Penekanan Manajerial. Buku Pertama, Edisi Kesebelas. (Diterjemahkan oleh : Desi Adhariani). Indeks. Jakarta.

Krajewski, Lee J. dan Ritzman Larry P. 1999. *Operation Management Strategy and Analysis. Fifth Edition*. USA : Addison –Wesley Publishing Company.

Palacio, June Payne dan Monica Theis. 2011. *Food service Management: Principles and Practices 12th Edition*. New Jersey: Pearson Education Inc.

Ramandey, Rika. 2019. Di Papua, Sulit Menemukan Makanan Yang Digoreng, Mengapa?. Diakses 18 September 2020 dari <https://bali.tribunnews.com/2019/12/06/di-papua-sulit-menemukan-makanan-yang-digoreng-mengapa?page=all>.

Richard L. Daft. 2010. *Era Baru Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat.

Sudiara, Bagus Putu. 1996. *Tata Boga*. Jakarta : Dirjen Dekdaspen

Weele, A. V. 2010. *Purchasing and Supply Chain Management*. London: Cengage Learning EMEA.

Wikiwand.2013. *Mise en place*. Diakses tanggal 4 Februari 2021 dari
https://www.wikiwand.com/en/Mise_en_place.