

# **MEMPERKENALKAN ANEKA KULINER**

## **DAERAH NTT**

### **TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**dalam menempuh Ujian Akhir**

**Program Diploma III**



**Oleh :**

**M. FARHAN DJATIATMADJA**

**Nomor Induk : 201722329**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA**

**BANDUNG**

**2021**

## LEMBAR PENGESAHAN

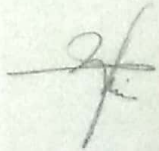
JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Memperkenalkan Aneka Kuliner Daerah NTT

---

NAMA : Muhammad Farhan Djatitmadja  
NIM : 201722329  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga  
JURUSAN : Hospitaliti

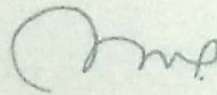
Pembimbing I,



**Drs. Rohyan Sosiadi., M.Pd**

NIP. 19600715 199703 1 001

Pembimbing II,



**Nova Mauiddian Hidayat, SE., MM**

NIP. 19821216 201101 1 003

Bandung, 8 Februari 2021

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 dibawah ini, saya:

Nama : Muhammad Farhan Djatiatmadja  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 6 September 1999  
NIM : 201722329  
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**MEMPERKENALKAN ANEKA KULINER DAERAH NTT**  
Ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau dari 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 diatas, atau pelanggaran di 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, Januari 2021  
Yang membuat pernyataan,



Muhammad Farhan Djatiatmadja

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Memperkenalkan Aneka Kuliner Daerah NTT”** dengan tepat waktu. Shalawat serta salam tidak lupa penulis ucapkan kepada baginda kita Nabi Muhammad SAW, kepada seluruh keluarga-nya, Sahabat, dan seluruh umat-nya.

Laporan Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi syarat menyelesaikan pendidikan program studi Diploma III Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Selama penulisan Tugas akhir ini penulis selalu mendapatkan arahan, kritik dan saran, serta do'a dari banyak pihak.

Oleh karena itu dengan segala hormat dan kerendahan hati perkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih 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.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, SAP., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga..
5. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi., M.Pd selaku Pembimbing satu dalam mengerjakan Tugas Akhir
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE., MM selaku Pembimbing dua dalam mengerjakan Tugas Akhir

7. Seluru Dosen, Staf Pengajar, Karyawan dan Rekan – rekan mahasiswa Program Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Orang tua penulis yang sudah memberikan do'a, dukungan, dan sudah membantu penulis selama pembuatan tugas akhir hingga selesai.
9. Eyang penulis yang selalu memberikan do'a, dukungan, selama penulis mengerjakan Tugas Akhir
10. Keluarga besar penulis yang selalu membantu do'a kan agar segera selesainya Tugas Akhir penulis tanpa mengalami masalah yang besar
11. Nigel Arisadewa, Nadya Afifah, Siti Nur Azizah yang sudah memberikan ide dan selalu menemani dalam penyelesaian Tugas Akhir
12. Keluarga NARA ankglung yang selalu memberikan semangat agar menyelesaikan Tugas Akhir.
13. Teman-Teman angkatan 2017

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan dan kesalahan didalamnya, dikarenakan keterbatasan ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman yang penulis miliki. Penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, Januari 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>2</b>
<b>BAB 1</b> .....	<b>10</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>10</b>
A. Latar belakang.....	10
B. Tujuan Presentasi Produk .....	16
C. Usulan Produk .....	17
D. Tinjauan Produk .....	24
1. Usulan Resep .....	24
2. Dish Costing .....	35
3. Purchasing List .....	41
4. Nilai Nutrisi.....	44
<b>BAB 2</b> .....	<b>49</b>
<b>PERENCANAAN PRESENTASI PRODUK</b> .....	<b>49</b>
A. Perencanaan Presentasi Produk.....	49
i. Working Plan .....	49
ii. Time table.....	56
iii. Daftar Persiapan Peralatan.....	62
iv. Matrix Perencanaan Pembuatan Produk .....	63
v. Pelaksanaan pelatihan presentasi produk .....	67
vi. Kendala saat latihan pembuatan produk.....	81
<b>BAB 3</b> .....	<b>82</b>
A. Persiapan Sidang Presentasi Produk.....	82
B. Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk.....	82
C. Evaluasi .....	84
<b>BAB 4</b> .....	<b>86</b>
A. Kesimpulan.....	86
B. Saran.....	87
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>88</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1 RESEP LAWAR IKAN EKOR KUNING .....	26
TABEL 2 RESEP IKAN KUAH BELIMBING.....	27
TABEL 3 RESEP SE'I SAPI.....	28
TABEL 4 RESEP RUMPU RAMPE .....	30
TABEL 5 RESEP SAMBAL LU'AT .....	31
TABEL 6 RESEP JAGUNG BOSE .....	32
TABEL 7 RESEP JAWADA.....	33
TABEL 8 RESEP ES SARANG BURUNG .....	34
TABEL 9 <i>COSTING</i> LAWAR IKAN EKOR KUNING .....	35
TABEL 10 <i>COSTING</i> IKAN KUAH BELIMBING .....	36
TABEL 11 <i>COSTING</i> SE'I SAPI .....	37
TABEL 12 <i>COSTING</i> RUMPU RAMPE .....	38
TABEL 13 <i>COSTING</i> SAMBAL LU'AT .....	39
TABEL 14 <i>COSTING</i> JAGUNG BOSE.....	39
TABEL 15 <i>COSTING</i> JAWADA .....	40
TABEL 16 <i>COSTING</i> ES SARANG BURUNG.....	40
TABEL 17 <i>SELLING PRICE SET MENU</i> .....	41
TABEL 18 <i>PURCHASING LIST</i> .....	42
TABEL 19 GIZI LAWAR IKAN EKOR KUNING .....	44
TABEL 20 GIZI IKAN KUAH BELIMBING .....	45
TABEL 21 GIZI SE'I SAPI.....	46
TABEL 22 GIZI RUMPU RAMPE .....	46
TABEL 23 GIZI SAMBAL LU'AT .....	47
TABEL 24 GIZI JAGUNG BOSE .....	47
TABEL 25 GIZI JAWADA .....	48
TABEL 26 GIZI ES SARANG BURUNG .....	48
TABEL 27 <i>WORKING PLAN</i> LAWAR IKAN EKOR KUNING .....	50
TABEL 28 <i>WORKING PLAN</i> IKAN KUAH BELIMBING.....	50
TABEL 29 <i>WORKING PLAN</i> SE'I SAPI.....	51
TABEL 30 <i>WORKING PLAN</i> RUMPU RAMPE .....	51

<b>TABEL 31</b>	<b><i>WORKING PLAN</i> SAMBAL LU'AT.....</b>	<b>52</b>
<b>TABEL 32</b>	<b><i>WORKING PLAN</i> JAGUNG BOSE .....</b>	<b>52</b>
<b>TABEL 34</b>	<b><i>WORKING PLAN</i> JAWADA .....</b>	<b>53</b>
<b>TABEL 35</b>	<b><i>WORKING PLAN</i> ES SARANG BURUNG .....</b>	<b>53</b>
<b>TABEL 36</b>	<b>PERSIAPAN DIRUMAH .....</b>	<b>54</b>
<b>TABEL 37</b>	<b>PERSIAPAN DI RUANG UJI.....</b>	<b>55</b>
<b>TABEL 38</b>	<b><i>TIME TABLE</i> PERISAPAN DIRUMAH.....</b>	<b>57</b>
<b>TABEL 39</b>	<b><i>TIME TABLE</i> PERSIAPAN DIRUMAH (LANJUTAN) ..</b>	<b>59</b>
<b>TABEL 40</b>	<b>PRESENTASI PRODUK DI RUANG UJI .....</b>	<b>61</b>
<b>TABEL 41</b>	<b>PERSIAPAN PERALATAN .....</b>	<b>62</b>
<b>TABEL 42</b>	<b><i>MATRIX</i> PERSIAPAN PRESENTASI .....</b>	<b>65</b>
<b>TABEL 43</b>	<b>LATIHAN LAWAR IKAN EKOR KUNING .....</b>	<b>67</b>
<b>TABEL 44</b>	<b>LATIHAN IKAN KUAH BELIMBING .....</b>	<b>69</b>
<b>TABEL 45</b>	<b>LATIHAN SE'I SAPI .....</b>	<b>70</b>
<b>TABEL 46</b>	<b>LATIHAN RUMPU RAMPE .....</b>	<b>72</b>
<b>TABEL 47</b>	<b>LATIHAN JAGUNG BOSE.....</b>	<b>75</b>
<b>TABEL 48</b>	<b>LATIHAN SAMBAL LU'AT .....</b>	<b>76</b>
<b>TABEL 49</b>	<b>LATIHAN JAWADA .....</b>	<b>77</b>
<b>TABEL 50</b>	<b>LATIHAN ES SARANG BURUNG.....</b>	<b>79</b>
<b>TABEL 51</b>	<b>PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK .....</b>	<b>83</b>



## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR 1 LETAK GEOGRAFIS NTT .....</b>	<b>11</b>
<b>GAMBAR 2 SKETSA IKAN LAWAR EKOR KUNING.....</b>	<b>18</b>
<b>GAMBAR 3 SKETSA IKAN KUAH BELIMBING .....</b>	<b>19</b>
<b>GAMBAR 4 SKETSA SE'I SAPI .....</b>	<b>20</b>
<b>GAMBAR 5 SKETSA SAMBAL LU'AT .....</b>	<b>21</b>
<b>GAMBAR 6 SKETSA JAGUNG BOSE.....</b>	<b>22</b>
<b>GAMBAR 7 SKETSA JAWADA.....</b>	<b>23</b>
<b>GAMBAR 8 SKETSA ES SARANG BURUNG .....</b>	<b>24</b>
<b>GAMBAR 9 PERCOBAAN LAWAR IKAN EKOR KUNING .....</b>	<b>67</b>
<b>GAMBAR 10 PERCOBAAN IKAN KUAH BELIMBING .....</b>	<b>69</b>
<b>GAMBAR 11 PERCOBAAN SE'I SAPI .....</b>	<b>70</b>
<b>GAMBAR 12 PERCOBAAN RUMPU RAMPE .....</b>	<b>72</b>
<b>GAMBAR 13 PERCOBAAN JAGUNG BOSE.....</b>	<b>75</b>
<b>GAMBAR 14 PERCOBAAN SAMBAL LU'AT .....</b>	<b>76</b>
<b>GAMBAR 15 PERCOBAAN JAWADA .....</b>	<b>77</b>
<b>GAMBAR 16 PERCOBAAN ES SARANG BURUNG .....</b>	<b>79</b>
<b>GAMBAR 17 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>83</b>
<b>GAMBAR 18 PROSES PENILAIAN OLEH PENGUJI .....</b>	<b>84</b>

## DAFTAR PUSTAKA

Rahman, 2020. Wawancara pada narasumber tanggal 15 September 2020

“Nusa Tenggara Timur” Wikipedia.org diakses tanggal 17 September 2020 dari

[https://id.wikipedia.org/wiki/Nusa\\_Tenggara\\_Timur](https://id.wikipedia.org/wiki/Nusa_Tenggara_Timur)

"Indikator Strategis Nusa Tenggara Timur". *BPS*. Diakses tanggal 20 September 2020 dari

<https://ntt.bps.go.id/quickMap.html>.

Lysa, 31 september 2017. Lawar ikan NTT. Diakses pada 20 september 2020 dari

<https://cookpad.com/id/resep/3431395-lawar-ikan-khas-ntt>

detik.food, 7 mei 2014. Jawada, Kue Rambut yang Renyah Manis Khas Nusa Tenggara Timur. Diakses pada 20 September 2020 dar

<https://food.detik.com/info-kuliner/d-2576016/jawada-kue-rambut-yang-renyah-manis-khas-nusa-tenggara-timur>