

**MEMPERKENALKAN MAKANAN KHAS MANDALIKA,
NUSA TENGGARA BARAT**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

MUHAMMAD RAIHAN NADZIRA

Nomor induk : 201722330

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATABOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Memperkenalkan Makanan Khas KEK Mandalika, Nusa Tenggara Barat

.....

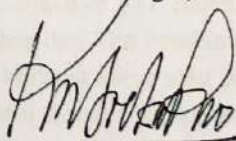
NAMA : Muhammad Raihan Nadzira
NIM : 201722330
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Hospitaliti

Pembimbing I,



Dadang Suratman, S.ST.Par., MM
NIP. 19711210 200212 1 008

Pembimbing II,



Sukarno Wibowo, SE., MM
NIP. 19731017 20065 1 001

Bandung, 5 Februari 2021

Mengetahui,
Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata
Bandung,



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Raihan Nadzira
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 14 Mei 1999
NIM : 201722330
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir/Skripsi~~ yang berjudul: **“Memperkenalkan Makanan Khas KEK Mandalika, Nusa Tenggara 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, Januari 2021
Yang membuat pernyataan,

m.

METERAI
TEMPEL
40A/EAHF913116452
6000
RUPIAH

MUHAMMAD RAIHAN NADZIRA
NIM 201722330

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena telah melimpahkan berkah dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian tentang **“MEMPERKENALKAN MAKANAN KHAS KEK MANDALIKA, NUSA TENGGARA BARAT”**.

Usulan penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Program Manajemen Tata Boga, Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, Dalam penyusunan penelitian ini, penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dari pihak pembimbing dan pihak pendukung lainnya, maka penulisan penelitian ini tidak akan berjalan dengan lancar. Oleh karena itu, izinkan penulis untuk mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. Selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. Selaku ketua Program Studi Manajemen Tataboga.
3. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Par., MM. Selaku Dosen Pembimbing 1 dalam penyusunan Usulan Penelitian ini.
4. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM. Selaku Dosen Pembimbing 2 dalam penyusunan Usulan Penelitian ini.
5. Kepada seluruh staff pengajar Program Studi Manajemen Tataboga yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

6. Kepada orang tua dan seluruh keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan berupa doa kepada penulis.
7. Teman-teman Manajemen Tataboga BLT 2017, terutama kelas B yang selalu memberikan dukungan dan semangat selama masa pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
8. Semua pihak yang memberi bantuan, dorongan dan dukungan dalam Tugas Akhir ini.

Penyusunan Usulan Penelitian ini disusun dengan sebaik-baiknya, namun tentunya penulis menyadari masih jauh dari sempurna. Untuk itu, saran dan kritikan yang bersifat membangun dari semua pihak sangat diharapkan, demi kesempurnaan Tugas Akhir yang nantinya akan disusun oleh penulis. Akhir kata, semoga penulisan ini dapat digunakan sebagaimana mestinya, dan berguna bagi penulis khususnya dan para pembaca pada umumnya.

Bandung, 10 Januari 2021

Muhammad Raihan Nadzira

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2.Tujuan.....	3
1.2.1. Tujuan Formal.....	3
1.2.2. Tujuan Operasional.....	3
1.3.Usulan Produk	3
1. Beberuk Terong	6
2. Kelaq Kelor	6
3. Soto Mandalika	6
4. Nasi Putih	7
5. Ayam Rarang	7
6. Sate Tanjung.....	7
7. Kelaq Batih	8
8. Es Poteng	8
1.4.Tinjauan Produk	9
1. Tema.....	9
2. Usulan Resep.....	9
3. <i>Purchasing List</i>	21
4. <i>Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price</i>	23
5. <i>Nutritional Value</i>	31
BAB II PERENCANAAN PERSENTASI PRODUK.....	38
2.1Perencanaan Kegiatan Persentasi Produk	38
1. <i>Working Plan</i>	38
2. <i>Time Table</i>	45
3. <i>Matriks</i>	46
4. <i>Daftar Utensils dan Equipment</i>	51
2.2Pelaksanaan Latihan Persentasi Produk	51
2.3Kendala Saat Latihan Pembuatan Produk.....	60

BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	62
3.1 Persiapan.....	62
3.2.Pelaksanaan Presentasi Produk	62
3.3.Evaluasi.....	64
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	66
4.1 Kesimpulan.....	66
4.2 Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

TABEL 1 USULAN RESEP BEBERUK TERONG	10
TABEL 2 USULAN RESEP KELAQ KELOR	12
TABEL 3 USULAN RESEP SOTO MANDALIKA	13
TABEL 4 USULAN RESEP NASI PUTIH	15
TABEL 5 USULAN RESEP AYAM RARANG	16
TABEL 6 USULAN RESEP SATE TANJUNG	18
TABEL 7 USULAN RESEP KELAQ BATIH	20
TABEL 8 USULAN RESEP ES POTENG	21
TABEL 9 PURCHASING LIST	22
TABEL 10 RECIPE COSTING DAN DISH COSTING BEBERUK TERONG ..	24
TABEL 11 RECIPE COSTING DAN DISH COSTING KELAQ KELOR	25
TABEL 12 RECIPE COSTING DAN DISH COSTING SOTO MANDALIKA ...	25
TABEL 13 RECIPE COSTING DAN DISH COSTING NASI PUTIH	27
TABEL 14 RECIPE COSTING DAN DISH COSTING AYAM RARANG	27
TABEL 15 RECIPE COSTING DAN DISH COSTING SATE TANJUNG	28
TABEL 16 RECIPE COSTING DAN DISH COSTING KELAQ BATIH	29
TABEL 17 RECIPE COSTING DAN DISH COSTING ES POTENG	30
TABEL 18 SELLING PRICE SATU SET RIJSTAFFEL	30
TABEL 19 NUTRITIONAL VALUE BEBERUK TERONG	31
TABEL 20 NUTRITIONAL VALUE KELAQ KELOR	32
TABEL 21 NUTRITIONAL VALUE SOTO MANDALIKA	33
TABEL 22 NUTRITIONAL VALUE NASI PUTIH	34
TABEL 23 NUTRITIONAL VALUE AYAM RARANG	34
TABEL 24 NUTRITIONAL VALUE SATE TANJUNG	35
TABEL 25 NUTRITIONAL VALUE KELAQ BATIH	36

TABEL 26 NUTRITIONAL VALUE ES POTEH.....	37
TABEL 27 WORKING PLAN BEBERUK TERONG	39
TABEL 28 WORKING PLAN KELAQ KELOR	39
TABEL 29 WORKING PLAN SOTO MANDALIKA.....	40
TABEL 30 WORKING PLAN NASI PUTIH	40
TABEL 31 WORKING PLAN AYAM RARANG	41
TABEL 32 WORKING PLAN SATE TANJUNG	41
TABEL 33 WORKING PLAN KELAQ BATIH	42
TABEL 34 WORKING PLAN ES POTENG.....	43
TABEL 35 PROSES PEMBUATAN DI RUMAH	43
TABEL 36 PROSES PEMBUATAN DI RUANG SIDANG	45
TABEL 37 TIME TABLE PERSIAPAN H-1 SIDANG.....	46
TABEL 38 TIME TABLE SAAT SIDANG	47
TABEL 39 MATRIKS PERENCANAAN PEMBUATAN H-1 SIDANG	49
TABEL 40 MATRIKS PERENCANAAN DI RUANG SIDANG	50
TABEL 41 UTENSILS DAN EQUIPMENT	51
TABEL 42 LATIHAN PERSENTASI PRODUK BEBERUK TERONG	52
TABEL 43 LATIHAN PERSENTASI PRODUK KELAQ KELOR.....	53
TABEL 44 LATIHAN PERSENTASI PRODUK SOTO MANDALIKA	54
TABEL 45 LATIHAN PERSENTASI PRODUK AYAM RARANG.....	55
TABEL 46 LATIHAN PERSENTASI PRODUK SATE TANJUNG	57
TABEL 47 LATIHAN PERSENTASI PRODUK KELAQ BATIH	59
TABEL 48 LATIHAN PERSENTASI PRODUK ES POTEH	60
TABEL 49 PELAKSANAAN PERSENTASI PRODUK	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Beberuk Terong	5
Gambar 2 Sketsa Kelaq Kelor.....	5
Gambar 3 Sketsa Soto Mandalika.....	5
Gambar 4 Sketsa Nasi Putih	6
Gambar 5 Sketsa Ayam Rarang.....	6
Gambar 6 Sketsa Sate Tanjung.....	6
Gambar 7 Sketsa Kelaq Batih	7
Gambar 8 Sketsa Es Poteng	7
Gambar 9 Proses Sidang Dengan Penguji	64

DAFTAR PUSTAKA

- A, Putri Ayu M. 2018. Juara Lomba Masak Ikan Nusantara 2018. Hasil wawancara pribadi: 31 Agustus 2018. Dari <https://radarlombok.co.id/putri-ayumarta-tilaar-juara-nasional-lomba-masak-ikan-nusantara-lmin-2018.html>.
- Agus. 2021. 'Makanan Khas Mandalika, Nusa Tenggara Barat'. *Hasil Wawancara Pribadi*: 1 Februari 2021. Rumah Makan Ayam Taliwang
- Atmowisosro, R.M. Dyas. 2018. Es Tape Lombok. Dari <https://budaya-indonesia.org/Es-Tape-Lombok>. Diakses tanggal: 30 Januari 2021.
- Barenlitbangda. 2011. Pengertian Perencanaan, Tujuan Perencanaan, Prinsip Perencanaan, Filosofi Perencanaan Program. Dari <https://renlitbang.banjarmasinkota.go.id/2011/05/pengertian-perencanaan-tujuan.html>. Diakses tanggal: 25 Januari 2021.
- Brown, Amy Christine. 2014. *Understanding Food: Principles and Preparation*. Cengage Learning. Boston.
- Chatarina, Lia. 2019. 10 Kuliner Mandalika Lombok Ini Wajib Kamu Coba. Dari <https://brilicious.brilio.net/unik/10-kuliner-mandalika-lombok-ini-wajib-kamu-coba-190314a.html>. Diakses tanggal: 27 September 2020.
- Chef, Inspirasi. 2020. Sejarah Kuliner Nusantara, Memanja Lidah Berabad Lamanya. Dari <https://www.unileverfoodsolutions.co.id/id/inspirasi-chef/ragam-selera-di-restoran-indonesia/sejarah-kuliner-nusantara-memanja-lidah-berabad-lamanya.html>. Diakses tanggal: 25 Januari 2021.
- Makaram. 2014. Pengertian *Time Table*. Dari <https://ilearning.me/2014/06/12/pengertian-timetable/>. Diakses tanggal 25 Januari 2021.

Online, Biology. 2002. *Nutritive Value*. Dari <https://www.biologyonline.com/dictionary/nutritive-value>. Diakses tanggal: 25 Januari 2021.

Safitri, Chohocip. 2019 . 6 Makanan Khas Mandalika Lombok, Rasanya Mantap Bok!. Dari <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/bintang-amerilia/6-makanan-khas-mandalika-lombok-rasanya-mantap-bok-exp-c1c2>. Diakses tanggal: 26 September 2020.

Samsul. 2021. 'Makanan Khas Mandalika, Nusa Tenggara Barat'. *Hasil wawancara sendiri*: 1 Februari 2021. Rumah Makan Ayam Taliwang.

Sasak, Dapur. 2019. Sayur Khas Lombok. Dari <https://dapursasak.com/sayur-khas-lombok/#:~:text=Kelaq%20Batih%20adalah%20sayur%20yang,bahasa%20sasak%20disebut%20ragi%20beleq>. Diakses tanggal: 25 Januari 2021.

Wikipedia. 2018. Mandalika. Dari <https://id.wikipedia.org/wiki/Mandalika>. Diakses tanggal: 26 September 2020.

Wikipedia. 2020. Masakan Indonesia. Dari https://id.wikipedia.org/wiki/Masakan_Indonesia. Diakses tanggal: 26 September 2020.

Yuniartha, Lydia. 2020. Hingga April 2020, Ekspor Rempah Indonesia Naik 19,28% Menjadi US\$ 218,69 Juta. Dari <https://industri.kontan.co.id/news/hingga-april-2020-ekspor-rempah-indonesia-naik-1928-menjadi-us-21869-juta>. Diakses tanggal 26 September 2020.