

SAJIAN KULINER KHAS SUKU LAMAHOLOT, FLORES TIMUR

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

program Diploma III



Oleh:

MADE AYU WINANDA PRATIWI

Nomor Induk : 201621539

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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Sajian Kuliner Khas Suku Lamaholot Flores Timur

NAMA : MADE AYU WINANDA PRATIWI

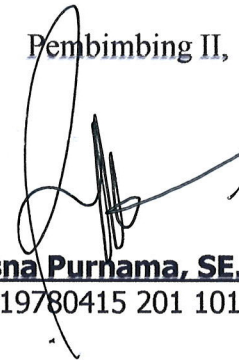
NIM : 201621539

PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing I,


Irfansyah, SE., MM

Pembimbing II,


Rusna Purnama, SE., MM
NIP. 19780415 201 101 2 007

Bandung, 12 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 : Made Ayu Winanda Pratiwi
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 05 Oktober 1998
NIM : 201621539
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
Sajian Kuliner Khas Suku Lamaholot, Flores Timur
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, 13 Januari 2020

Yang membuat pernyataan,



NIM 201621539

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kita panjatkan pada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“SAJIAN KULINER KHAS SUKU LAMAHOLOT, FLORES TIMUR”**, yang menjadi salah satu syarat dalam menempuh studi pada program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Boga.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu dan mendukung proses penulisan tugas akhir baik secara moril maupun materil, yakni ditunjukkan kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos., M.Sc. Selaku Kepala Bagian Administrasi dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison, S.sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Irfansyah, SE., MM. Selaku Pembimbing I yang selalu bersedia meluangkan waktu serta arahan, dukungan, kritik, dan saran yang membangun kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. Selaku Pembimbing II yang selalu bersefiah meluangkan waktu serta arahan, dukungan, kritik dan saran yang membangun kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen dan *Staff* pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat.
8. Keluarga penulis yang selalu mendampingi dan mendukung serta memberikan motivasi selama proses penulisan Tugas Akhir.
9. Seluruh sahabat dan kerabat penulis yang terkait dalam proses Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis meminta maaf atas kesalahan yang terdapat pada tugas akhir ini. Penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi pembaca. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Bandung, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	3
DAFTAR GAMBAR	5
BAB 1	Error! Bookmark not defined.
PENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
1.2 Tujuan Penelitian Presentasi Masakan	Error! Bookmark not defined.
1.2.1 Tujuan Formal	Error! Bookmark not defined.
1.2.2 Tujuan Operasional	Error! Bookmark not defined.
1.3 Usulan Produk Kuliner Khas Suku Lamaholot.....	Error! Bookmark not defined.
1.4 Tinjauan Produk Masakan Kuliner Khas Suku Lamaholot Flores	Error! Bookmark not defined.
Timur.....	Error! Bookmark not defined.
1.4.1 Tema Masakan Kuliner Khas Suku Lamaholot Flores Timur	Error! Bookmark not defined.
1.4.2 Jenis Produk Yang Akan Dipresentasikan.....	Error! Bookmark not defined.
1.4.3 Usulan Resep Masakan Kuliner Khas Suku Lamaholot Flores Timur.....	Error! Bookmark not defined.
1.4.4. <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i>	Error! Bookmark not defined.
1.4.5 Perumusan Harga Jual	Error! Bookmark not defined.
1.4.6. Daftar Nilai Nutrisi	Error! Bookmark not defined.
1.5 Pelaksanaan Kegiatan.....	Error! Bookmark not defined.
1.5.1 Pelaksanaan Kegiatan Latihan	Error! Bookmark not defined.
1.5.2 Rencana Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II	Error! Bookmark not defined.
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	Error! Bookmark not defined.
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	Error! Bookmark not defined.
2.1.1 Working Plan	Error! Bookmark not defined.

2.1.2	Time Table.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.3	<i>Time Table</i> Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja di Ruang Uji.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.3	Daftar Alat dan Bahan Baku	Error! Bookmark not defined.
2.2	Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	Error! Bookmark not defined.
2.3	Kendala dan Hambatan.....	Error! Bookmark not defined.
2.4	Persiapan Masakan Diluar Ruang Uji	Error! Bookmark not defined.
BAB III	Error! Bookmark not defined.
3.1	Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	Error! Bookmark not defined.
3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	Error! Bookmark not defined.
3.3	Evaluasi oleh Penguji Sidang.....	Error! Bookmark not defined.
BAB IV	Error! Bookmark not defined.
4.1	Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
4.2	Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

- TABEL 1 USULAN RESEP PUSU MUKU **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 2 USULAN RESEP NAKE BUE..... **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 3 USULAN RESEP IKAN KUAH ASAM**Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 4 USULAN RESEP MANUK TAPO SEWUT **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 5 USULAN RESEP JAGUNG TITI **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 6 USULAN RESEP JAWADA..... **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 7 USULAN RESEP JAGUNG CATEMAK**Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 8 USULAN RESEP KOLO **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 9 USULAN RESEP AIR KELAPA **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 10 USULAN RESEP SAMBAL HORO DAGALAI NOO TRASI **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 11 PERHITUNGAN BIAYA PUSU MUKU**Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 12 PERHITUNGAN BIAYA NAKE BUE**Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 13 PERHITUNGAN BIAYA IKAN KUAH ASAM**Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 14 PERHITUNGAN BIAYA MANUK TAPO SEWUT**Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 15 PERHITUNGAN BIAYA JAGUNG TITI..... **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 16 PERHITUNGAN BIAYA JAWADA **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 17 PERHITUNGAN BIAYA JAGUNG CATEMAK**Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 18 PERHITUNGAN BIAYA HORO DAGALAI NOO TRASI **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 19 PERHITUNGAN BIAYA AIR KELAPA MUDA**Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 20 PERHITUNGAN BIAYA KOLO **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 21 HARGA JUAL **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 22 KANDUNGAN NUTRISI PUSU MUKU **Error! Bookmark not defined.**

TABEL 23 KANDUNGAN NUTRISI NAKE BUE **Error! Bookmark not defined.**
TABEL 24 KANDUNGAN NUTRISI IKAN KUAH ASAM **Error! Bookmark not defined.**
TABEL 25 KANDUNGAN NUTRISI MANUK TAPO SEWUT **Error! Bookmark not defined.**
TABEL 26 KANDUNGAN NUTRISI JAGUNG TITI **Error! Bookmark not defined.**
TABEL 27 KANDUNGAN NUTRISI JAWADA **Error! Bookmark not defined.**
TABEL 28 KANDUNGAN NUTRISI JAGUNG CATEMAK **Error! Bookmark not defined.**
TABEL 29 KANDUNGAN NUTRISI HORO DAGALAI NOO TRASI **Error! Bookmark not defined.**
TABEL 30 KANDUNGAN NUTRISI KOLO **Error! Bookmark not defined.**
TABEL 31 KANDUNGAN NUTRISI AIR KELAPA MUDA **Error! Bookmark not defined.**
TABEL 32 WORKING PLAN PUSU MUKU **Error! Bookmark not defined.**
TABEL 42 TIME TABLE PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN **Error! Bookmark not defined.**
TABEL 43 DAFTAR ALAT **Error! Bookmark not defined.**
TABEL 44 DAFTAR BAHAN BAKU **Error! Bookmark not defined.**
TABEL 45 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK MENU PUSU MUKU **Error! Bookmark not defined.**
TABEL 46 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK NAKE BUE **Error! Bookmark not defined.**
TABEL 47 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK MANUK TAPO SEWUT **Error! Bookmark not defined.**
TABEL 48 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK IKAN KUAH ASAM **Error! Bookmark not defined.**
TABEL 49 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK JAGUNG CATEMAK **Error! Bookmark not defined.**
TABEL 50 PERSIAPAN MAKANAN DILUAR RUANG UJI **Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Desain Air Kelapa Muda	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2 Sketsa Desain Manuk Tapo Sewut	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3 Sketsa Desain Ikan Kuah Asam	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4 Sketsa Desain Nake Bue	Error! Bookmark not defined.
Gambar 5 Sketsa Desain Pusu Muku	Error! Bookmark not defined.
Gambar 6 Sketsa Desain Kolo	Error! Bookmark not defined.
Gambar 7 Sketsa Desain Jagung Catemak	Error! Bookmark not defined.
Gambar 8 Sketsa Desain Horo Dagalai Noo Trasi	Error! Bookmark not defined.
Gambar 9 Sketsa Desain Jagung Titi	Error! Bookmark not defined.
Gambar 10 Sketsa Desain Jawada	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR PUSTAKA

Duyff, Roberta L. (2017). *The Academy of Nutrition and Dietetics : Complete Food & Nutrition Guide*.

Kotten, B.D. (1991). Makanan : Wujud, Variasi, dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Nusa Tenggara Timur.

Masan, Maksimus. (2019). “Manuk Tapo Sewut” Makanan Khas Lamaholot.

Diakses pada 11 September 2019 dari,
<https://www.kompasiana.com/maksimusmasankian/manuk-tapo-sewut-makanan-khas-lamaholot>.

Rawie, Yasserina. (2019). Jawada Kue Rambut Khas Flores dan Pulau Alor.

Diakses pada 22 September 2019 dari,
<https://www.genpi.co/travel/8903/jawada-kue-rambut-khas-flores-dan-pulau-alor>.

Spencer, Andrew and Neil Rippington. (2013). *Maths & English for Hospitality and Catering*. Hampshire: Cengage Learning EMEA.

Zulfikar, Sy. (2018). Kolo, Lemang yang Padat dengan Nilai Budaya. Diakses

pada 14 September 2019 dari, <https://merahputih.com/post/read/pengin-cobanasi-dalam-bambu-flores-punya-kolo-yang-luar-biasa>.