

**RAGAM RASA KULINER KOTA TIDORE KEPULAUAN
PROVINSI MALUKU UTARA**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

ALBERTINUS

Nomor Induk : 201621552

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGU PARIWISATA BANDUNG

2019

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Ragam Rasa Kuliner Kota Tidore Kepulauan Provinsi Maluku Utara

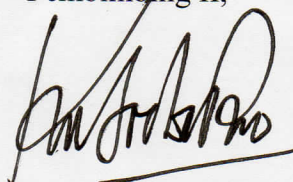
NAMA : Albertinus
NIM : 201621552
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing I,



Mochammad Nurrochman S.Sos., M.Pd.
NIP. 19630302 199503 1 001

Pembimbing II,



Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP. 1931017 200605 1 001

Bandung, 13 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 : ALBERTINUS
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 22 JULI 1998
NIM : 201621552
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“Ragam Rasa Kuliner Kota Tidore Kepulauan Provinsi Maluku Utara”
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, 1 Januari 2020

Yang membuat pernyataan,



Albertinus

NIM 201621552

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena telah melimpahkan berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian tentang **“RAGAM RASA KULINER KOTA TIDORE KEPULAUAN PROVINSI MALUKU UTARA”**.

Usulan penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga, Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Dalam penyusunan usulan penelitian ini, penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan bantuan dari semua pihak, maka penulisan ini tidak akan lancar. Oleh karena itu pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan terimakasih 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 Tata Boga.
3. Bapak Mochamad Nurrochman, S.Sos., M.Pd. 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 staf pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga yang tidak bisa penulis sebut satu persatu.

6. Kepada orang tua beserta keluarga tercinta yang tak henti-hentinya memberikan dukungan dan do'a kepada penulis.
7. Teman-teman Manajemen Tata Boga BLT 2016, terutama kelas A dan B yang selalu memberi dukungan dan semangat selama masa pendidikan di STP NHI Bandung.
8. Semua pihak yang telah memberikan bantuan, dorongan dan peran dalam tugas akhir ini.

Penyusunan Usulan Penelitian ini disusun dengan sebaik-baiknya, namun tentunya penulis menyadari masih jauh dari sempurna, untuk itu saran dan kritik 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 bagi para pembaca pada umumnya.

Bandung, September 2019

Albertinus

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
<u>BAB I</u> PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	5
1.3 Usulan Produk Makanan.....	6
1.4 Tinjauan Masakan.....	7
1.4.1 Tema Masakan.....	7
1.4.2 <i>Standard Recipe</i>	20
1.4.3 <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i>	36
1.4.4 Daftar Nilai Nutrisi.....	47
<u>BAB II</u> PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI	
PRODUK.....	55
2.1 Perencanaan Latihan <i>Food Presentation</i>	55
2.1.1 <i>Working Plan</i>	55
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	66
2.1.3 Kendala dan Hambatan.....	60
2.1.4 <i>Time Table</i>	69
2.1.5 <i>Purchasing List</i>	71
2.1.6 Daftar Kebutuhan Alat Dapur.....	73
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan.....	74
<u>BAB III</u> PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	90
3.1 Persiapan / <i>Mise en place</i>	90
3.2 Pelaksanaan proses presentasi produk.....	91
3.3 Evaluasi dari tim penguji	94
<u>BAB IV</u> KESIMPULAN DAN SARAN.....	95
4.1 Kesimpulan.....	95
4.2 Saran.....	96

DAFTAR PUSTAKA.....	97
BIODATA PENULIS.....	98

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>Standard Recipe</i> Nasi Jaha.....	20
TABEL 2 <i>Standard Recipe</i> Gohu Bijikala Makusi.....	22
TABEL 3 <i>Standard Recipe</i> Magi Labusiam Madubo.....	23
TABEL 4 <i>Standard Recipe</i> Ganem Bato.....	25
TABEL 5 <i>Standard Recipe</i> Kakap Dabu – Dabu.....	27
TABEL 6 <i>Standard Recipe</i> Sambal Dabu – Dabu.....	29
TABEL 7 <i>Standard Recipe</i> Gohu Ikan Tidore.....	30
TABEL 8 <i>Standard Recipe</i> Ayam Paniki.....	31
TABEL 9 <i>Standard Recipe</i> Kue Asidah.....	33
TABEL 10 <i>Standard Recipe</i> Kopi Dabe.....	35
TABEL 11 <i>Recipe Costing</i> Nasi Jaha.....	37
TABEL 12 <i>Recipe Costing</i> Gohu Bijikala Makusi.....	38
TABEL 13 <i>Recipe Costing</i> Magi Labusiam Madubo.....	39
TABEL 14 <i>Recipe Costing</i> Ganem Bato	40
TABEL 15 <i>Recipe Costing</i> Kakap Dabu – Dabu.....	41
TABEL 16 <i>Recipe Costing</i> Sambal Dabu – Dabu.....	42
TABEL 17 <i>Recipe Costing</i> Gohu Ikan Tidore.....	42
TABEL 18 <i>Recipe Costing</i> Ayam Paniki.....	43
TABEL 19 <i>Recipe Costing</i> Kue Asidah.....	44
TABEL 20 <i>Recipe Costing</i> Kopi Dabe.....	44
TABEL 21 Perhitungan <i>Selling Price</i>	45
TABEL 22 Kandungan Gizi Nasi Jaha.....	47
TABEL 23 Kandungan Gizi Gohu Bijikala Makusi.....	48
TABEL 24 Kandungan Gizi Magi Labusiam Madubo.....	49
TABEL 25 Kandungan Gizi Ganem Bato.....	50
TABEL 26 Kandungan Gizi Kakap Dabu – Dabu	51
TABEL 27 Kandungan Gizi Sambal Dabu – Dabu.....	52

TABEL 28 Kandungan Gizi Gohu Ikan Tidore.....	52
TABEL 29 Kandungan Gizi Ayam Paniki.....	53
TABEL 29 Kandungan Gizi Kue Asidah.....	54
TABEL 30 Kandungan Gizi Kopi Dabe.....	54
TABEL 31 <i>Working Plan</i> Nasi Jaha.....	55
TABEL 32 <i>Working Plan</i> Gohu Bijikala Makusi.....	56
TABEL 32 <i>Working Plan</i> Magi Labusiam Madubo.....	57
TABEL 33 <i>Working Plan</i> Ganem Bato.....	58
TABEL 35 <i>Working Plan</i> Kakap Dabu – Dabu.....	59
TABEL 36 <i>Working Plan</i> Sambal Dabu – Dabu.....	60
TABEL 37 <i>Working Plan</i> Gohu Ikan Tidore.....	61
TABEL 38 <i>Working Plan</i> Ayam Paniki.....	62
TABEL 39 <i>Working Plan</i> Kue Asidah.....	64
TABEL 40 <i>Working Plan</i> Kopi Dabe.....	65
TABEL 41 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	66
TABEL 42 <i>Time Table</i> Sebelum Sidang (H-1).....	69
TABEL 43 <i>Time Table</i> Saat Sidang.....	70
TABEL 44 <i>Purchasing List</i>	71
TABEL 45 Daftar Kebutuhan Alat Dapur.....	73
TABEL 46 Pembuatan Magi Labusiam Madubo.....	74
TABEL 47 Pembuatan Ganem Bato.....	76
TABEL 48 Pembuatan Kakap & Sambal Dabu – Dabu.....	78
TABEL 49 Pembuatan Ayam Paniki.....	80
TABEL 50 Dokumentasi Pelaksanaan Sidang.....	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Nasi Jaha.....	8
Gambar 2 Gohu Bijikala Makusi.....	9
Gambar 3 Ganem Bato.....	10
Gambar 4 Magi Labusiam Madubo.....	10
Gambar 5 Kakap Dabu – Dabu.....	11
Gambar 6 Gohu Ikan Tidore.....	12
Gambar 7 Kue Asidah.....	13
Gambar 8 Kopi Dabe.....	14
Gambar 9 Ayam Paniki.....	15
Gambar 10 Sketsa Tampilan Rijsttafel.....	16

DAFTAR PUSTAKA

- Harum, N. (2012, Juni 08). *Rijsttafel - Budaya menikmati Makanan Indonesia*. Retrieved from blogspot: <https://harumnamanya.blogspot.com/2012/06/rijsttafel-budaya-menikmati-makanan.html?m=1>
- Katerina, S. (2017, April 08). *Mengenal Kuliner Khas Tidore Lewat Festival Gurabunga*. Retrieved from Travelerien: <https://www.travelerien.com/2018/03/mengenal-kuliner-khas-tidore-lewat-festival-gurabunga.html?m=1>
- Kopi Dabe, Minuman Kaya Rempah Khas Tidore*. (2017, Januari 25). Retrieved from Gamalamanews: <https://gamalamanews.com/2017/01/25/kopi-dabe-minuman-kaya-rempah-khas-tidore/>
- Kementerian Perindustrian. (2017). *Kemenperin Angkat Potensi IKM Maluku Utara*. Retrieved from Kemenperin: <http://kemenperin.go.id/artikel/16877/Kemenperin-Angkat-Potensi-IKM-Maluku-Utara>
- Supariasa.I. Dewa Nyoman S (2001). *Penilaian Status Gizi*. EGC : Jakarta.
- Filosofi Makanan Kobong Maluku Utara*. (2019, February 28). Retrieved from Futuristico Tony: <http://futuristico.tony.blogspot.com/2013/05/filosofi-makanan-kobong-maluku-utara.html>
- Geert, Hofstede. (2011). *Cultures and Organizations*.
- Kuliner Indonesia - Situs Budaya Indonesia*. (2019, February 20). Retrieved from Indonesia Kaya: <https://www.indonesiakaya.com/jelajah-indonesia/kuliner>
- Phospone. (n.d.). *Gohu Ikan: Primadona Kuliner Ternate*. Retrieved from Indonesia Kaya: <https://www.indonesiakaya.com/jelajah-indonesia/detail/gohu-ikan-primadona-kuliner-ternate>