

SAJIAN KULINER KABUPATEN KEPULAUAN SANGIHE PROVINSI SULAWESI UTARA

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Program Diploma III
Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Disusun oleh :

WILLIAM DELPIERO DERMAWAN

201822867

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

2021



SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
LEMBAR PENGESAHAN JUDUL

NAMA : William Delpiero Dermawan PERIODE SIDANG : Agustus
NIM : 201822867 TAHUN AKADEMIK : 2021
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga JURUSAN : Hospitaliti

JUDUL TUGAS AKHIR

**SAJIAN KULINER KABUPATEN KEPULAUAN SANGIHE PROVINSI
SULAWESI UTARA**

Bandung, 24 Juni 2021

Menyetujui

Pembimbing I,

Sukarno Wibowo, SE.,MM.
NIP 19731017 200605 1 001

Pembimbing II,

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

Telah diklarifikasi,
Ketua Program Studi Manajemen Tata
Boga,

Ayu Nurwitasari. S.AP, MM.Par
NIP.19760420 200605 2 002

Disahkan oleh,
A.n. Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan
Kasubbag. Kependidikan dan Kerjasama

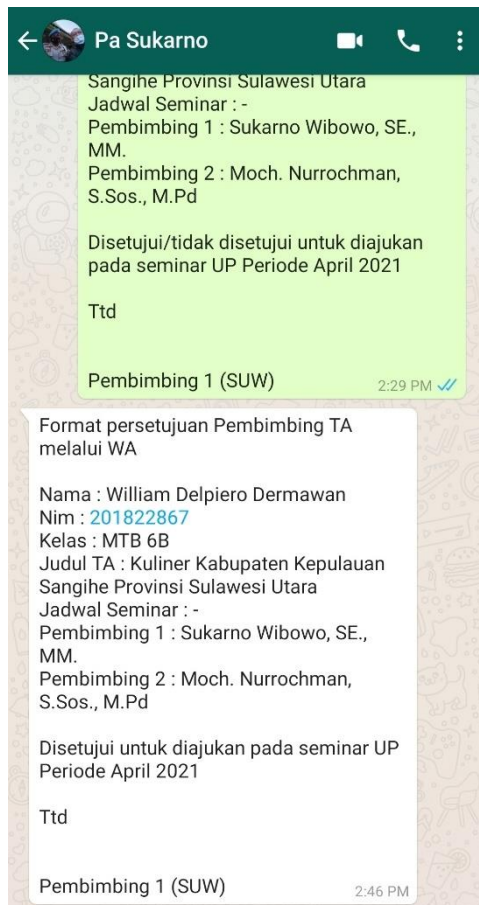
Nining Hermaningsih, S. AP., M.AP
NIP.19730202 200701 2 002



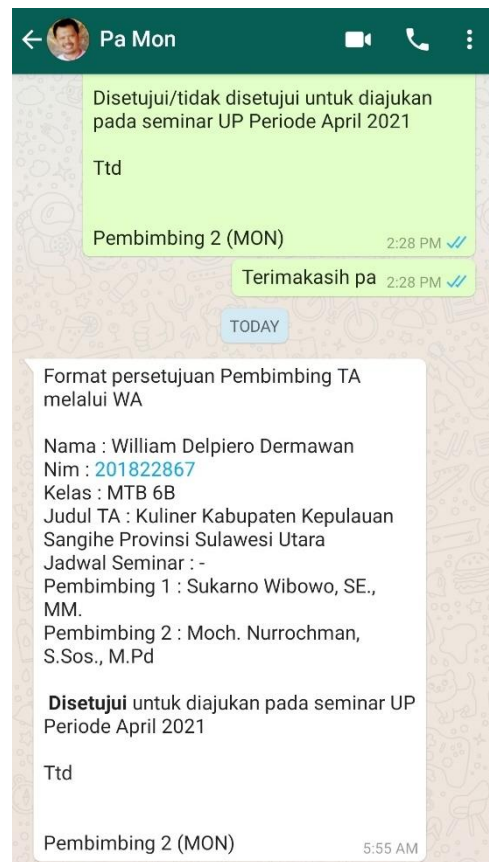
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG LEMBAR BUKTI PENGESAHAN JUDUL OLEH PEMBIMBING

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Sukarno Wibowo, SE.,MM.
NIP 19731017 200605 1 001



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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR/PROYEK AKHIR/SKRIPSI

**SAIJAN KULINER KABUPATEN KEPULAUAN SANGIHE PROVINSI
SULAWESI UTARA**

NAMA : William Delpiero Dermawan
NIM : 201822867
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing I



Sukarno Wibowo, SE.,MM.

NIP.19731017 200605 1 001

Pembimbing II



Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd

NIP.19630302 199503 1 001

Bandung, 24 Juni 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

Nining Hermaningsih, S. AP., M.AP

NIP.19730202 200701 2 002

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : William Delpiero Dermawan
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 14 April 2000
NIM : 201822867
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul : "**SAJIAN KULINER KABUPATEN KEPLAUAN SANGIHE PROVINSI SULAWESI 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, Feb 2020

Yang membuat pernyataan,



William Delpiero Dermawan
201822867

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan berkat Nya yang melimpah kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis memilih judul : **"SAJIAN KULINER KABUPATEN KEPLAUAN SANGIHE PROVINSI SULAWESI UTARA"** Tujuan disusunnya tugas akhir ini merupakan syarat kelulusan yang harus ditempuh dan dipenuhi untuk menyelesaikan Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dengan kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu, mendukung, dan memberi bantuan doa, baik secara langsung maupun tidak langsung :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andra Danova L. Goeltom, S. Sos., M. Sc selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Sukarno Wibowo, SE., MM.. selaku pembimbing I yang telah memberikan waktunya untuk memberi masukan, kritik, saran, dan membantu selama penyusunan tugas akhir ini.
6. Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd, selaku selaku pembimbing II yang telah memberikan waktunya untuk memberi masukan, kritik, saran, dan membantu selama penyusunan tugas akhir ini.
7. Seluruh staff pengajar serta karyawan Manajemen Tata Boga khususnya dan seluruh jajaran dosen serta karyawan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung pada umumnya.

8. Kedua orang tua penulis, Agung Dermawan dan Karlinawati yang selalu memberi dukungan dan doa kepada penulis selama penyusunan tugas akhir.
9. Seluruh teman-teman Manajemen Tata Boga angkatan 2018 terutama kelas 6B atas dukungan, semangat, canda, dan tawa yang telah dilalui selama kuliah di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
10. Serta seluruh pihak yang selalu memberi dukungan yang tidak dapat ditulis satu-persatu oleh penulis.

Akhir kata penulis mengharapkan masukan dan kritikan, karena penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan Tugas akhir ini, sehingga rancangan usaha yang penulis buat dapat menjadi lebih baik lagi.

Bandung, Februari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	2
2. Tujuan	3
a. Tujuan Formal	3
b. Tujuan Operasional	3
3. Usulan Produk	4
a. Bubur Tinutuan	4
b. Ketupat Kuning	5
c. Ayam Garo Rica	5
d. Tude Dabu-Dabu	6
e. Sayur Gedi Rebung	7
f. Sayur Luhuh Santan	8
4. Tinjauan Produk	9
a. Tema Produk	9
b. Usulan Resep	10
c. <i>Purchasing List</i>	18
d. <i>Recipe costing, dish costing, dan selling price</i>	20
e. Nilai Gizi	25
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN FOOD PRESENTATION	32
2.1. Perencanaan Latihan Food Presentation	32
2.1.1. Working Plan	33
2.1.2. Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	40
2.1.3. Time Table	43
2.2. Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan	41
2.3. Pelaksanaan Latihan Pembuatan Produk	44
2.4. Kendala dan Hambatan	59
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	60
3.1. Proses Kegiatan Presentasi Produk	60
3.2. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	61
3.3. Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk	64
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	65
4.1. Kesimpulan	65
4.2. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	67

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDRARD RECIPE</i> BUBUR TINUTUAN	11
TABEL 2 <i>STANDRARD RECIPE</i> KETUPAT KUNING	12
TABEL 3 <i>STANDRARD RECIPE</i> AYAM GARO RICA	13
TABEL 4 <i>STANDRARD RECIPE</i> TUDE DABU-DABU.....	14
TABEL 5 <i>STANDRARD RECIPE</i> SAYUR GEDI REBUNG	16
TABEL 6 <i>STANDRARD RECIPE</i> SAYUR LUHU SANTAN.....	17
TABEL 7 <i>PURCHASE ORDER LIST</i>	19
TABEL 8 PERHITUNGAN BIAYA BUBUR TINUTUAN	21
TABEL 9 PERHITUNGAN BIAYA KETUPAT KUNING.....	21
TABEL 10 PERHITUNGAN BIAYA AYAM GARO RICA.....	22
TABEL 11 PERHITUNGAN BIAYA TUDE DABU-DABU	23
TABEL 12 PERHITUNGAN BIAYA SAYUR GEDI REBUNG	24
TABEL 13 PERHITUNGAN BIAYA SAYUR LUHU SANTAN	25
TABEL 14 NILAI GIZI BUBUR TINUTUAN.....	6
TABEL 15 NILAI GIZI KETUPAT KUNING	7
TABEL 16 NILAI GIZI AYAM GARO RICA	7
TABEL 17 NILAI GIZI TUDE DABU-DABU	9
TABEL 18 NILAI GIZI SAYUR GEDI REBUNG.....	9
TABEL 19 NILAI GIZI SAYUR LUHU SANTAN	10
TABEL 20 TOTAL KANDUNGAN GIZI.....	30
TABEL 21 PERENCANAAN PEMBUATAN PRODUK DALAM 1 HARI ...	33
TABEL 22 WORKING PLAN TINUTUAN	35
TABEL 23 WORKING PLAN KETUPAT KUNING.....	36
TABEL 24 WOKRING PLAN AYAM GARO RICA	37
TABEL 25 WORKING PLAN TUDE DABU-DABU	38
TABEL 26 WORKING PLAN SAYUR LUHU SANTAN	39
TABEL 27 WORKING PLAN SAYUR GEDI REBUNG	40
TABEL 28 MATRIKS PERENCANAAN KEGIATAN PEMBUATAN PRODUK.....	41
TABEL 29 H – 1 SEBELUM SIDANG.....	42
TABEL 30 SAAT SIDANG	43
TABEL 31 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT	45
TABEL 32 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN	46
TABEL 33 PEMBUATAN TINUTUAN	48
TABEL 34 PEMBUATAN KETUPAT KUNING	50
TABEL 35 PEMBUATAN AYAM GARO RICA	52
TABEL 36 PEMBUATAN TUDE DABU-DABU.....	54
TABEL 37 PEMBUATAN SAYUR LUHU SANTAN.....	56
TABEL 38 PEMBUATAN SAYUR GEDI REBUNG.....	58
TABEL 39 PELAKSANAANN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	61

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. (2008). *Manajemen Produksi dan Operasi (Edisi Revisi 2008)*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Cahyadi, I. R. (2016, November 18). *Beritasatu*. Retrieved from Beritasatu: <https://www.beritasatu.com/archive/399949/sarihusada-eksplorasi-pangan-dan-kekayaan-gizi-kuliner-sulawesi-utara>
- de Graaf, H. J., Pigeaud, T. G., & Ricklefs, M. C. (1984). *Chinese Muslims in Java in the 15th and 16th centuries : the Malay Annals of Sĕmarang and Cĕrbon*. Th. G. Th. Pigeaud.
- Fatsecret. (2008, Juli 31). *Fatsecret*. Retrieved from Fatsecret: <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi>
- Gisslen, W. (2010). *Professional Cooking for Canadian Chefs*. Canada: Wiley.
- Gobiz. (2019, Agustus 28). *Gobiz*. Retrieved from Gobiz.co.id: <https://gobiz.co.id/pusat-pengetahuan/purchase-order/>
- Graziano. (2017, Januari 19). *Makanan Indonesia*. Retrieved from Makanan-Indonesia: <https://makanan-indonesia.weebly.com/home/sejarah-makanan-tinutuanbubur-manado>
- Jakarta, E. (2019, April 3). *Ensiklopedia Jakarta*. Retrieved from Jakarta Tourism: <http://encyclopedia.jakarta-tourism.go.id/post/bubur-manado--kuliner?lang=id>
- Manus, F. D. (2017, Desember 23). *BBC*. Retrieved from BBC: <https://www.bbc.com/indonesia/majalah-42442051>
- Nina, I. (2017, Juni 24). *Cookpad*. Retrieved from Cookpad: <https://cookpad.com/id/resep/2871368-ketupat-kuning-khas-kepulauan-sangihe>
- Rahman, F. (2016). *Rijsttafel Budaya Kuliner Indonesia Masa Kolonial*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ratnasari, D. (2018, Desember 24). *Cookpad*. Retrieved from Cookpad: <https://cookpad.com/id/resep/6662585-ikan-kembung-bakar-sambal-dabu-dabu>
- Sahitang, F. (2021, Februari 22). Ayam Garo Rica. (W. D. Dermawan, Interviewer)
- Sahitang, F. (2021, Februari 22). Bubur Tinutuan. (W. D. Dermawan, Interviewer)
- Sahitang, F. (2021, Februari 22). Sayur Luhu Santan. (W. D. Dermawan, Interviewer)
- Wahyuni. (2019, Juli 8). *Cookpad*. Retrieved from Cookpad: <https://cookpad.com/id/resep/9641090-sayur-gedi-rebung-santan>