

LAPORAN TUGAS AKHIR
MEMPERKENALKAN MENU MAKANAN *TABLE D'HOTE*
KHAS BIMA NTB

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli
Madya



Disusun Oleh

Nauroh Shofiyah Kaltsum

19071041

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Memperkenalkan Menu Makanan Table d'Hote Khas Bima
NTB
Penulis : Nauroh Shofiyah Kaltsum
NIM : 19071041
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Senin tanggal 1 Agustus 2022

Disahkan oleh :
Ketua Penguji,



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.
NIP. 198709082019031006

Anggota 1



Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par.
NIP. 198804112020121008

Anggota 2



Dr. Benget Simamora., M.M.
NIP.1959070619860310020601068604

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E,MM
NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Memperkenalkan Menu Makanan Table d'Hote Khas
Bima NTB

Penulis : Nauroh Shofiyah Kaltsum

NIM : 19071041

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 12 Juli 2022

Pembimbing I



Dr. Benget Simamora., MM

NIP.1959070619860310020601068604

Pembimbing II



Maria Ulfah Catur A, S.Pd., MM

NIP.198605092019032011

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc

NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nauroh Shofiyah Kaltsum

NIM : 19071041

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Memperkenalkan Menu Makanan *Table d'hote* Khas Bima NTB adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 12 Juli 2022

Yang menyatakan,

A handwritten signature in black ink is written over a portion of a 10,000 Indonesian Rupiah banknote. The banknote is partially visible, showing the number '10000' and the text 'REPUBLIK INDONESIA' and 'KETERANGAN TEMPEL'. The signature is cursive and appears to read 'Nauroh Shofiyah Kaltsum'.

Nauroh Shofiyah Kaltsum

NIM: 19071041

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nauroh Shofiyah Kaltsum

NIM :19071041

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul: Memperkenalkan Menu Makanan *Table d'hote* Khas Bima NTB beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 12 Juli 2022

Yang menyatakan,

A handwritten signature in black ink is written over a yellow and red 10,000 Rupiah stamp. The stamp features the number '10000' and the text 'REPUBLIK INDONESIA' and 'PAPERBANK TEMPEL'. The signature is cursive and appears to read 'Nauroh Shofiyah Kaltsum'.

Nauroh Shofiyah Kaltsum

NIM: 19071041

ABSTRAK

The city of Bima is known for its special food, which is mostly seafood. However, it is very unfortunate that there are still many people who do not know the typical food of Bima City. Even though there are many Bima specialties that are no less delicious than other city specialties. However, good food doesn't necessarily attract attention. Food that is well prepared and presented attractively can increase the stimulus for someone to eat it. Table d'hote is one form of presentation which is an arrangement of complete dishes whose prices have been set, the number of dishes offered is limited to only 4-6 types of dishes. The purpose of this study is to find out the typical Bima food menu served by table d'hote and the response of the public's acceptance of Bima's special food. The research method used is qualitative by distributing questionnaires. The results obtained from the sensor test to 25 panelists resulted in an assessment of the taste of the Bima 4 typical appetizer, 3.84 Bima typical soup, 4.24 typical Bima main course, and 4.48 Bima typical dessert.

Keywords: *table d'hote, typical food, Bima city*

Kota Bima dikenal dengan makanan khas nya yang kebanyakan merupakan hasil tangkapan laut. Namun sangat disayangkan ternyata masih banyak masyarakat yang belum mengetahui makanan khas Kota Bima. Padahal ada banyak makanan khas Bima yang tidak kalah enak dengan makanan khas kota lainnya. Namun, hidangan yang enak belum tentu menarik perhatian. Makanan yang diolah dengan baik dan disajikan dengan menarik bisa meningkatkan rangsangan bagi seseorang untuk menyantapnya. *Table d'hote* merupakan salah satu bentuk penyajian yang merupakan suatu susunan hidangan lengkap yang telah ditetapkan harga nya, jumlah hidangan yang ditawarkan pun terbatas hanya 4-6 jenis hidangan saja. Tujuan dari kajian ini untuk mengetahui menu makanan khas Bima yang disajikan dengan cara *table d'hote* dan respon daya terima masyarakat terhadap makanan khas Bima. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan melakukan penyebaran kuesioner. Hasil yang didapat dari uji sensor kepada 25 panelis menghasilkan penilaian terhadap rasa *appetizer* khas bima 3,84, *soup* khas bima 4,24, *main course* khas bima 4,24, dan *dessert* khas bima 4,48.

Kata kunci: *table d'hote, makanan khas, kota bima*

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**Memperkenalkan Menu Makanan *Table d’hote* Khas Bima NTB**” ini dengan baik. Tugas akhir ini penulis susun untuk memenuhi salah satu persyaratan akademik guna menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Seni Kuliner Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. Penulis berharap tugas akhir ini dapat membantu mahasiswa dalam mengetahui teori yang didapat selama perkuliahan dan mempelajari penerapannya di instansi.

Tugas akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif
2. Bapak Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik beserta Dosen Pembimbing I pada Tugas Akhir ini
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E., M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Ibu Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan beserta Dosen Pembimbing II
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kaprodi D3 Seni Kuliner
6. Seluruh Struktural dan Dosen Pengajar Program Studi Seni Kuliner yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama perkuliahan serta seluruh Staf Administrasi Jurusan Pariwisata yang telah membantu penulis dalam pengurusan administrasi selama perkuliahan;
7. Keluarga tercinta khususnya kedua orang tua saya Bapak Ahmad Juniawan, Ibu Hanifah Suryaningsih, serta adik penulis Salwa Nisrina yang selalu memberikan dukungan, semangat, motivasi dan doa kepada penulis, baik

moral maupun materil sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik;

8. Kepada Azizah Oktaviani dan Novita Fitriani, yang telah berbaik hati meminjamkan laptop nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini;
9. Teman-teman kelas Seni Kuliner A Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, terutama yang memberikan semangat dan dukungan kepada penulis;
10. Teman-teman penulis Andina, Hesti, Erina, Putri, Ditha, Sandra, Lodhy, Alwan, Yasier, Pandu, dan Faiz yang selalu memberikan semangat, dan dukungan kepada penulis;
11. Semua pihak yang telah memberikan dukungan dan membantu dalam penulisan tugas akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Semoga Allah SWT melimpahkan rahmat-Nya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan laporan tugas akhir. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran untuk kesempurnaan laporan tugas akhir ini. Semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Jakarta, 12 Juli 2022



Nauroh Shofiyah Kaltsum

NIM: 19071041

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	2
C. Batasan Masalah.....	2
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Kajian	3
F. Manfaat Kajian	3
BAB II	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Penyajian makanan.....	5
B. <i>Table d’hote</i>	5
C. <i>Appetizer</i>	6
D. <i>Soup</i>	6
E. <i>Main course</i>	7
F. <i>Dessert</i>	8
G. Makanan Khas Bima	9
BAB III.....	12
METODE PELAKSANAAN	12
A. Objek/Data Penulisan	12
B. Teknik Pengumpulan Data	13

C. Pengukuran dan Analisa.....	14
D. Ruang Lingkup.....	16
E. Langkah Kerja.....	17
BAB IV	25
PEMBAHASAN	25
A. Tahapan Pembuatan	25
B. Hasil dan Pembahasan.....	31
C. Hasil Uji sensori	33
D. Rekomendasi penyajian.....	47
E. Keterbatasan penelitian	51
BAB V.....	53
KESIMPULAN DAN SARAN	53
A. Kesimpulan.....	53
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN.....	57

DAFTAR TABEL

Table 1 Bobot Nilai Kuesioner	14
Table 2 Skala Likert	15
Table 3 Alat Produksi.....	18
Table 4 Bahan Bibi Kandoa	21
Table 5 Bahan Uta Mbeca Saronco.....	21
Table 6 Bahan Uta Puru Londe	22
Table 7 Bahan Baeneba.....	22
Table 8 Pembuatan Bibi Kandoa.....	25
Table 9 Pembuatan Uta Mbeca Saronco	26
Table 10 Pembuatan Uta Puru Londe	28
Table 11 Pembuatan Baeneba	29
Table 12 Nama Panelis.....	35
Table 13 Hasil Penilaian pada Bibi Kandoa	38
Table 14 Hasil Penilaian pada Uta Mbeca Saronco	40
Table 15 Hasil Penilaian pada Uta Puru Londe	43
Table 16 Hasil Penilaian pada Baeneba	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Data Panelis tentang Makanan Khas Bima	31
Gambar 2 Data Panelis tentang <i>Table d'hote</i>	32
Gambar 3 Data Panelis tentang Makanan <i>Table d'hote</i>	33
Gambar 4 <i>Layout</i> ruangan uji sensori	34
Gambar 5 <i>Form</i> uji sensori	35
Gambar 6 Diagram batang penilaian rasa bibi kandoa	36
Gambar 7 Diagram batang penilaian kecocokan bibi kandoa sebagai <i>appetizer</i> ..	37
Gambar 8 Diagram batang penilaian rasa Uta Mbeca Saronco	39
Gambar 9 Diagram batang kecocokan Uta Mbeca Saronco sebagai <i>soup</i>	39
Gambar 10 Diagram batang penilaian rasa uta puru londe	42
Gambar 11 Diagram batang penilaian kecocokan Uta Puru Londe sebagai <i>main course</i>	42
Gambar 12 Data penilaian rasa Baeneba	45
Gambar 13 Data penilaian kecocokan Baeneba sebagai <i>dessert</i>	45
Gambar 14 Rekomendasi Penyajian Bibi Kandoa	48
Gambar 15 Rekomendasi Penyajian Uta Mbeca Saronco.....	49
Gambar 16 Rekomendasi Penyajian Uta Puru Londe dan Sambal Doco	50
Gambar 17 Rekomendasi Penyajian Baeneba.....	51
Gambar 18 Penilaian panelis.....	58
Gambar 19 Bersama para panelis.....	59