

MEMPERKENALKAN KULINER KOTA MAMUJU

SULAWESI BARAT

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Oleh :

TRINESYA JUNITA SITOMPUL

Nomor Induk : 201621549

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN HOSPITALITI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
NHI BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Memperkenalkan Kuliner Kota Mamuju, Sulawesi Barat

NAMA : TRINESYA JUNITA SITOMPUL

NIM : 201621549

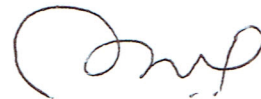
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing I,



Nur Komariah, S.Sos., MM
NIP. 19660606 199303 2 001

Pembimbing II,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM
NIP. 19821216 201101 1 003

Bandung, 10 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 : TRINESYA JUNITA SITOMPUL
Tempat/Tanggal Lahir : DUMAI, 6 JUNI 1996
NIM : 201621549
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“Memperkenalkan Kuliner Kota Mamuju, Sulawesi 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, 26 Desember 2019

Yang membuat pernyataan



Trinesya Junita Sitompul

NIM. 201621549

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan penyertaan-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“MEMPERKENALKAN KULINER KOTA MAMUJU, SULAWESI BARAT”**

Penyusunan Tugas Akhir ini ditujukan memenuhi salah satu persyaratan yang harus dipenuhi untuk mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Banyak hambatan dan kendala yang penulis lalui dalam penyusunan Tugas Akhir ini, namun banyaknya pihak yang membantu baik dalam hal moral, spritual, dan finansial. Terlebih kepada pihak keluarga penulis atas segala bantuan yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu, yaitu:

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 Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos, MM., selaku Ketua Jurusan Perhotelan
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.

5. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM., selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE., MM., selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan waktu, saran dan ilmunya dalam dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Saudari Tezya Devanagari selaku narasumber yang akurat dan terpercaya.
9. Orangtua dan kakak penulis yang telah membesarkan, mendidik, mendukung, membantu serta mendoakan penulis.
10. Teman-teman Manajemen Tata Boga angkatan 2016 khususnya Program kelas BLT .
11. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan namanya, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Dengan rendah hati penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Penulis berharap agar Tugas Akhir ini bisa bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, Januari 2020

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penulisan.....	4
1.2.1 Tujuan Formal.....	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	4
1.3 Usulan Masakan Kuliner Mamuju	4
1.4 Tinjauan Produk	13
1.4.1 Tema.....	13
1.4.2 Usulan Resep	13
1.4.3 <i>Recipe Costing & Dish Costing</i>	22
1.4.4 Perumusan Harga Jual.....	28
1.4.5 Nutrition Value	29
BAB II	35
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	35
2.1. Perencanaan Pelaksanaan Pra Kegiatan Presentasi Produk	35
2.1.1. Perencanaan Kerja.....	35
2.1.2. Tabel Waktu	38
2.1.3. Daftar Kebutuhan Alat.....	39
2.1.4. Daftar Kebutuhan Bahan Pangan	40
2.1.5. Pelaksanaan Latihan Kerja.....	41
2.1.6. Evaluasi dalam Latihan Kerja.....	50
BAB III.....	55
PELAKSANAAN KEGIATAN PERSENTASI PRODUK	55
3.1. Persiapan	55

3.2. Pelaksanaan	56
3.3. Evaluasi	58
BAB IV	61
KESIMPULAN DAN SARAN	61
4.1 Kesimpulan	61
4.2. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	63

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 Standard Recipe Kalumpang	14
TABEL 1.2 Standard Recipe Peca' Lolong	15
TABEL 1.3 Standard Recipe Bau Peapi	15
TABEL 1.4 Standard Recipe Ayam Paniki	16
TABEL 1.5 Standard Recipe Bayabu Talagae.....	17
TABEL 1.6 Standard Recipe Lawar Urang	18
TABEL 1.7 Standard Recipe So' Karorang Anjoro Mangura	19
TABEL 1.8 Standard Recipe Sambusaq.....	20
TABEL 1.9 Standard Recipe Lawar Kacci.....	21
TABEL 1.10 Standard Recipe Es Kelacin	22
TABEL 1.11 Perhitungan Biaya Kalumpang.....	23
TABEL 1.12 Perhitungan Biaya Peca' Lolong.....	23
TABEL 1.13 Perhitungan Biaya Bau Peapi.....	24
TABEL 1.14 Perhitungan Biaya Ayam Paniki.....	24
TABEL 1.15 Perhitungan Biaya Bayabu Talagae	25
TABEL 1.16 Perhitungan Biaya Lawar Urang.....	25
TABEL 1.17 Perhitungan Biaya So' Karorang Anjoro Mangura	26
TABEL 1.18 Perhitungan Biaya Sambusaq	26
TABEL 1.19 Perhitungan Biaya Lawar Kacci.....	27
TABEL 1.20 Perhitungan Biaya Es Kelacin.....	28
TABEL 1.21 Perhitungan Harga Jual.....	28
TABEL 1.22 <i>Nutritive Value</i> Kalumpang	29
TABEL 1.23 <i>Nutritive Value</i> Peca' Lolong	29
TABEL 1.24 <i>Nutritive Value</i> Bau Peapi	30

TABEL 1.25 <i>Nutritive Value</i> Ayam Paniki	30
TABEL 1.26 <i>Nutritive Value</i> Bayabu Talagae	31
TABEL 1.27 <i>Nutritive Value</i> Lawar Urang.....	31
TABEL 1.28 <i>Nutritive Value</i> So' Karorang Anjoro Mangura	32
TABEL 1.29 <i>Nutritive Value</i> Sambusaq.....	32
TABEL 1.30 <i>Nutritive Value</i> Lawar Kacci.....	33
TABEL 1.31 <i>Nutritive Value</i> Es Kelacin	33
TABEL 2.1 Matriks Perencanaan Kerja	36
TABEL 2.2 <i>Time Table</i> Pelaksanaan di Ruang Uji.....	38
TABEL 2.3 Daftar Kebutuhan Alat	39
TABEL 2.4 Daftar Kebutuhan Pangan.....	40
TABEL 2.5 PECA' LOLONG	42
TABEL 2.6 BAU PEAPI.....	43
TABEL 2.7 AYAM PANIKI	44
TABEL 2.8 BAYABU TALAGAE	45
TABEL 2.9 LAWAR URANG	46
TABEL 2.10 SO' KARORANG ANJORO MANGURA	47
TABEL 2.11 LAWAR KACCI.....	48
TABEL 2.12 SAMBUSAQ	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Sketsa Kalumpang.....	6
Gambar 1.2 Sketsa Peca' Lolong	7
Gambar 1.3 Sketsa Bau Peapi	7
Gambar 1.4 Sketsa Ayam Paniki	8
Gambar 1.5 Sketsa Bayabu Talagae.....	9
Gambar 1.6 Sketsa Lawar Urang	10
Gambar 1.7 Sketsa So' Karorang Anjoro Mangura	10
Gambar 1.8 Sketsa Sambusaq	11
Gambar 1.9 Sketsa Lawar Kacci	12
Gambar 1.10 Sketsa Es Kelacin	13
Gambar 3.1 Persiapan Bahan	56
Gambar 3.2 <i>Finishing</i> Kalumpang	57
Gambar 3.3 Hasil keseluruhan <i>food display</i>	57
Gambar 3.4 Proses presentasi kepada penguji	58
Gambar 3.5 Diskusi dengan penguji	59

DAFTAR PUSTAKA

- Afrilia, D. (2015, Agustus 15). *Mengenal Budaya Makanan ala Rijsttafel*. Retrieved from Beritagar: <https://beritagar.id/index.php/artikel/piknik/mengenal-budaya-makan-ala-rijsttafel>
- Kuliner Indonesia - Situs Budaya Indonesia*. (2019, February 20). Retrieved from Indonesia Kaya: <https://www.indonesiakaya.com/jelajah-indonesia/kuliner>
- Naven, R. (n.d.). *Standard Recipe*. Retrieved from Scribd: <https://www.scribd.com/doc/12913547/Standard-Recipe>
- Rahman, Fadly. 2016. *Jejak Rasa Nusantara*. Bandung : PT. Gramedia Pustaka Utama.