

**SAJIAN KULINER KABUPATEN SOPPENG,  
SULAWESI SELATAN**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**Dalam menempuh studi pada**

**Program Diploma III**



Oleh :

RIVAI ABDURRAHMAN ATHALARIO

Nomor Induk: 201823028

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA**

**BANDUNG**

**2022**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER KABUPATEN SOPPENG, SULAWESI SELATAN

NAMA : RIVAI ABDURRAHMAN ATHALARIQ

NIM : 201823028

PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



**Irfansyah SE., MM**

NUPN : 9938000166

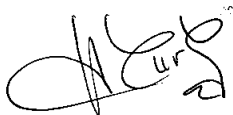
Pembimbing Pendamping,



**Christian H. Rumayar S.Sos.,  
MM.Par**

NIP : 19691228 200212 1 001

Penguji I,



**Nur Komariah S.Sos., MM**

NIP : 19660606 199309 2 001

Penguji II,



**Irma Citra Resmi S.ST.Par.,  
MM.Par**

NIP : 19811110 201101 2 007

Bandung, 23 Maret 2022

Mengetahui,

bag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**

19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc**

NIP. 19710506 199803 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Rivai Abdurrahman Athalariq  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta/5 Juli 2000  
NIM : 201823028  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **SAJIAN KULINER KABUPATEN SOPPENG, SULAWESI SELATAN** 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.



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“SAJIAN KULINER KABUPATEN SOPPENG, SULAWESI SELATAN”**

Tujuan dan manfaat penulisan Tugas Akhir yakni untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak dapat terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Poltekpar NHI Bandung
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak R. Sondjana Ali Sugandi S.Sos., MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Irfansyah, SE., MM. selaku Pembimbing I yang telah membimbing, memberi motivasi, masukan dan saran bagi penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir.

6. Bapak Christian H. Rumayar, S.Sos., M.Sc. selaku Pembimbing II yang telah membimbing, memberi motivasi, masukan, dan saran bagi penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen dan Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Ayah & Ibu yang selalu memberi motivasi baik berupa moril maupun materil sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir.
9. Teman-teman seperjuangan MTB 2018 BLT A yang berjuang bersama dari awal perkuliahan hingga akhir perkuliahan.
10. Seluruh pihak yang penulis tidak dapat disebutkan satu persatu, yang turut membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan, baik dari sistematika penulisan maupun konten yang terkandung dalam Tugas Akhir ini. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak untuk evaluasi di masa mendatang. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis secara personal maupun para pembacanya.

Jakarta, Februari 2022

Rivai Abdurrahman Athalariq

NIM: 20182302028

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1    Latar Belakang.....	1
1.2.    Tujuan Presentasi Makanan .....	3
1.2.1. Tujuan Formal.....	3
1.2.2. Tujuan Operasional.....	3
1.3.    Usulan Menu .....	4
1.4.    Tinjauan Masakan.....	5
1.4.1. Tema Masakan.....	5
1.4.2. Tinjauan Produk.....	6
1.4.3. Usulan Resep .....	11
1.4.4. Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price.....	21
1.4.5. Kandungan Gizi .....	28
<b>BAB II PELAKSANAAN LATIHAN KEGIATAN PRAKTEK TUGAS AKHIR</b>	<b>34</b>
2.1.    Perencanaan Latihan Food Presentation .....	34
2.1.1. Working Plan .....	34

2.1.2. Daftar Kebutuhan Utensils.....	36
2.1.3. Purchase List.....	37
2.1.4. Persiapan Penulis.....	39
2.1.5. Time Table.....	40
2.1.6. Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	41
2.2. Pelaksanaan Latihan Kerja.....	43
2.3. Kendala dan Hambatan.....	43
<b>BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>53</b>
3.1. Persiapan/Mise en Place.....	53
3.2. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	54
3.3. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	54
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>58</b>
4.1. Kesimpulan.....	58
4.2. Saran.....	58
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>59</b>
<b>LAMPIRAN 1.....</b>	<b>60</b>
<b>LAMPIRAN 2.....</b>	<b>62</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1 USULAN RESEP JALANGKOTE .....	13
TABEL 2 USULAN RESEP SUP KONRO BAKAR.....	15
TABEL 3 USULAN RESEP PALLUMARA .....	18
TABEL 4 USULAN RESEP SAYUR TUTTU DAUN SINGKONG .....	19
TABEL 5 USULAN RESEP BURASA .....	20
TABEL 6 USULAN RESEP ES PALU BUTUNG.....	21
TABEL 7 <i>FOOD COST</i> JALANGKOTE .....	23
TABEL 8 <i>FOOD COST</i> SUP KONRO BAKAR .....	24
TABEL 9 <i>FOOD COST</i> PALLUMARA.....	26
TABEL 10 <i>FOOD COST</i> SAYUR TUTTU DAUN SINGKONG.....	27
TABEL 11 <i>FOOD COST</i> BURASA .....	28
TABEL 12 <i>FOOD COST</i> ES PALU BUTUNG.....	28
TABEL 13 <i>NUTRITION VALUE</i> JALANGKOTE .....	30
TABEL 14 <i>NUTRITION VALUE</i> SUP KONRO BAKAR.....	30
TABEL 15 <i>NUTRITION VALUE</i> PALLUMARA.....	32
TABEL 16 <i>NUTRITION VALUE</i> SAYUR TUTTU DAUN SINGKONG .....	33
TABEL 17 <i>NUTTRITION VALUE</i> BURASA .....	34
TABEL 18 <i>NUTRITION VALUE</i> ES PALU BUTUNG.....	34
TABEL 19 <i>WORKING PLAN</i> .....	36
TABEL 20 <i>LIST UTENSILS &amp; EQUIPMENT</i> .....	37
TABEL 21 <i>PURCHASE LIST</i> .....	38
TABEL 22 PERSIAPAN SEBELUM SIDANG.....	40
TABEL 23 PERSIAPAN SAAT SIDANG .....	41
TABEL 24 <i>TIME TABLE</i> .....	42
TABEL 25 <i>MATRIKS PERENCANAAN KEGIATAN PEMBUATAN PRODUK</i> .....	43
TABEL 26 PELAKSANAAN <i>TRIAL</i> JALANGKOTE .....	44
TABEL 27 PELAKSANAAN <i>TRIAL</i> SUP KONRO BAKAR.....	46
TABEL 28 PELAKSANAAN <i>TRIAL</i> PALLUMARA .....	47
TABEL 29 PELAKSANAAN <i>TRIAL</i> SAYUR TUTTU DAUN SINGKONG ...	49
TABEL 30 PELAKSANAAN <i>TRIAL</i> BURASA .....	50
TABEL 31 PELAKSANAAN <i>TRIAL</i> ES PALU BUTUNG.....	51
TABEL 32 PELAKSANAAN SIDANG.....	43
TABEL 33 PELAKSANAAN SIDANG LANJUTAN .....	44



## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 .....	8
GAMBAR 2 .....	9
GAMBAR 3 .....	9
GAMBAR 4 .....	10
GAMBAR 5 .....	11
GAMBAR 6 .....	12
GAMBAR 7 .....	12

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggi Purnamasari. (2019, June 12). *PALLUMARA DAN PALLUKALOA, HIDANGAN SEHAT MAKASSAR*.
- Fadly Rahman. (2016). *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia masa Kolonial 1870 - 1942*.
- Nurdianto, AH. (2018). *Landasan Teori*.
- O N. (2018, November 26). *Pallu Butung, Nama Buton Milik Makassar*. Butonmagz.Id.
- Paramita, A., & Rasyid Ridha, H. (2019). Situs Jera' Lomp'e Sebagai Sumber Belajar Sejarah Siswa Kelas X SMAN 8 Soppeng. In *Penelitian Kesejarahan* (Vol. 6, Issue 3).
- Website Resmi Kabupaten Soppeng. “*SEJARAH SOPPENG*” <https://soppengkab.go.id/sejarah-soppeng/> (Diakses Maret 9, 2022)
- Saldy Irawan. (2017, October 10). *Cerita Sejarah Masakan Sop Konro Menurut Dinas Pariwisata Makassar* . Tribun-Timur.Com.
- Saputro DT. (2012). *Penjadwalan*.
- Setiawan R. (2013). *Landasan Teori*.
- Siti Hamidah, & Kokom Komariah. (2018). *Resep & Menu*. CV BUDI UTAMA.
- Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(1).