

# **SAJIAN KULINER KHAS TANA TORAJA**

## **TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
dalam menempuh studi pada  
program diploma III



Oleh :

**NATANAEL NICO MATASAK**

**Nomor induk : 201923536**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA BOGA**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG**

**2022**



KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/  
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

Jalan Dr. Setiabudi No. 186 Bandung 40141  
Telepon (022) 2011456, Faksimile (022) 2012097. Laman www.stp-bandung.ac.id



**MEMO**

Yth. : Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama  
Dari : .....  
Hal : **Bimbingan Perbaikan Tesis/Skripsi/Proyek Akhir/Tugas Akhir**


Dengan ini menyatakan bahwa mahasiswa yang namanya tersebut di bawah ini :

Nama : Natanael Nico Matasak  
NIM : 201923536  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Hospitaliti

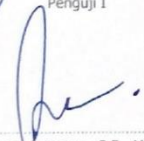
Telah menyelesaikan perbaikan Tesis/Skripsi/Proyek Akhir/Tugas Akhir dengan **BAIK**

Bandung, 7 November 2022

  
Tiffansyah, S.E., MM  
NIP. 9938000166  
Penguji I

  
R. Sondjana Ali Suganda, S.SOS.,MM.Par  
NIP. 19720322 200502 1 001  
Penguji II

disetujui

  
Rusna Purnama, S.E., MM  
NIP. 19780415 201101 1 006  
Pembimbing Utama

  
Christian Helmy Rumayar, S.SOS., MM.Par  
NIP. 19691228 200212 1 001  
Pembimbing Pendamping

Mengetahui,

Bandung, 7 November 2022

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.  
19730723 199503 2 001



KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/  
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

Jalan Dr. Setiabudi No. 186 Bandung 40141  
Telepon (022) 2011456, Faksimile (022) 2012097, Laman www.stp-bandung.ac.id



**MEMO**


Yth. : Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama  
Dari : .....  
Hal : **Bimbingan Perbaikan Tesis/Skripsi/Proyek Akhir/Tugas Akhir**


Dengan ini menyatakan bahwa mahasiswa yang namanya tersebut di bawah ini :

Nama : Natanael Nico Matasak  
NIM : 201923536  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Hospitaliti

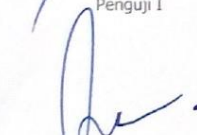
Telah menyelesaikan perbaikan Tesis/Skripsi/Proyek Akhir/Tugas Akhir dengan **BAIK**

Bandung, 7 November 2022

  
.....  
Hfansyah, S.E., MM  
NIP. 9938000166  
Penguji I

  
.....  
R. Sondjana Ali Suganda, S.SOS., MM.Par  
NIP. 19720322 200502 1 001  
Penguji II

disetujui

  
.....  
Rusna Purnama, S.E., MM  
NIP. 19780415 201101 1 006  
Pembimbing Utama

  
.....  
Christian Helmy Rumayar, S.SOS., MM.Par  
NIP. 19691228 200212 1 001  
Pembimbing Pendamping

Mengetahui,

Bandung, 7 November 2022

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**  
19730723 199503 2 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Natanael Nico Matasak

Tempat/Tanggal Lahir : Tanjung Enim, 18 Mei 2001

NIM : 201923536

Program Studi : Manajemen Tata Boga

Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

### **“SAJIAN KULINER KHAS TANA TORAJA”**

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 Politeknik Pariwisata NHI 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.

4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 22 September 2022

Yang membuat pernyataan

A handwritten signature in black ink is written over a yellow 10,000 Indonesian postage stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '10000', 'METERAI TEMPEL', and the serial number '42D03AUX970231071'.

Natanael Nico Matasak

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan keadirat Tuhan Yang Maha Esa oleh karna rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menjalankan dan menyelesaikan penulisan Tugas Akhir dengan judul “Sajian Kuliner Khas Tana Toraja” di Politeknih Pariwisata NHI Bandung ini dengan tepat waktu.

Adapun tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi syarat kelulusan mahasiswa Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan Program Studi Mngagemen Tata Boga 2019. Selain itu, tugas akhir ini juga bertujuan untuk menambah wawasan tentang ragam kuliner khas Tana Toraja bagi para pembaca dan juga penulis. Dalam penulisan tugas akhir ini penulis juga mendapat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membagi sebagian waktu, arahan dan pengetahuannya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas ahir ini, diantaranya sebagai berikut :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom. S.Sos., M.Sc sebagai direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu DR. ER Umami Kalsum, MM. Par., CHM. Sebagai Kepala Bagian Administrasi Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. Sebagai ketua jurusan Perhotelan
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. Par Sebagai Ketua Prodi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. sebagai pembimbing I, yang telah memberikan waktu, arahan dan tenaga nya kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
6. Bapak Christian Helmy Rumayar, S. Sos., MM.Par. sebagai pembimbing II, yang telah memberikan waktu, arahan, tenaga, serta dukungan moril kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.

7. Seluruh dosen dan para staf prodi Manajemen Tata Boga, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kepada kedua orangtua penulis yang sangat penulis kasihi yang telah memberikan segenap dukungan baik dalam bentuk materil maupun non materil.
9. Kepada teman – teman MTB 6B yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis semasa penulisan hingga terselesaikannya tugas akhir ini.
10. Serta seluruh pihak yang telah memberikan dukungan bagi penulis dalam proses penulisan Usulan Penelitian ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa hasil akhir penulisan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca dan berbagai pihak demi perbaikan tugas akhir ini di masa yang akan datang.

Bandung, Oktober, 2022

Penulis

### **Abstrak**

Tana Toraja merupakan suatu kota yang terkenal dengan adat dan budayanya yang unik, disamping itu wisata kuliner Tana Toraja pun sangat menarik dan beragam, makanan tradisional yang menggunakan rempah - rempah khusus sehingga menciptakan rasa dan aroma khasnya merupakan salah satu daya tarik makanan khas Tana Toraja.

### **Abstract**

Tana Toraja is a city that is famous for its unique customs and culture, besides that Tana Toraja culinary tourism is also very interesting and diverse, traditional food that uses special spices so that it creates its distinctive taste and aroma is one of the main attractions of Tana Toraja food.



# DAFTAR ISI

<b><i>KATA PENGANTAR</i></b> .....	<i>i</i>
<b><i>DAFTAR ISI</i></b> .....	<i>iii</i>
<b><i>DAFTAR TABEL</i></b> .....	<i>vii</i>
<b><i>DAFTAR GAMBAR</i></b> .....	<i>x</i>
<b><i>BAB I</i></b> .....	<i>1</i>
<b><i>PENDAHULUAN</i></b> .....	<i>1</i>
<b>1.1. Latar belakang</b> .....	<b>1</b>
<b>1.2. Tujuan Penulisan</b> .....	<b>6</b>
1.2.1. Tujuan Akademis .....	6
1.2.2. Tujuan Operasional .....	6
<b>1.3. Usulan Menu</b> .....	<b>7</b>
1.3.1 Menu List.....	8
1.3.2. Penjelasan Menu .....	9

<b>1.4. Tinjauan Masakan.....</b>	<b>14</b>
1.4.1. Tema Masakan.....	14
1.4.2. Jenis Masakan .....	16
1.4.3. Usulan Resep.....	24
1.4.4. Recipe Cost, Dish Cost dan Selling Price.....	37
1.4.5. Daftar Nilai Nutrisi.....	47
<b>BAB II.....</b>	<b>57</b>
<b>2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....</b>	<b>57</b>
2.1.1. Working Plan.....	57
2.1.2. Time Table.....	62
2.1.3. Daftar Kebutuhan Bahan.....	65
2.1.4. Daftar Kebutuhan Alat.....	68
2.1.5. Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	70
<b>2.2. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....</b>	<b>72</b>
2.3. Hambatan Dan Kendala Dalam Proses Trial Produk.....	97

<b>BAB III.....</b>	<b>98</b>
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>98</b>
<b>3.1. Pelaksaann Kegiatan Persiapan/Mise en Place.....</b>	<b>98</b>
<b>3.2. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....</b>	<b>99</b>
3.2.1. Presentasi Produk Kapurung.....	100
3.2.2. Presentasi Produk Pa’Piong Bo’bo.....	102
3.2.3. Presentasi Produk Pa’Piong.....	103
3.2.4. Presentasi Produk Tu’tuk Utan.....	104
3.2.5. Presentasi Produk Suso.....	105
3.2.6. Presentasi Produk Dangkot.....	106
3.2.7. Presentasi Produk Sambal Katokkon.....	107
3.2.8. Presentasi Produk Kue Baje.....	108
3.2.9. Dokumentasi Presentasi Produk.....	109
<b>3.3. Evaluasi / Hasil Masukan Dari Tim Penguji.....</b>	<b>110</b>
<b>BAB IV.....</b>	<b>112</b>

<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>112</b>
<b>4.1. KESIMPULAN.....</b>	<b>112</b>
<b>4.2. SARAN.....</b>	<b>113</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>114</b>
<b>LAMPIRAN I.....</b>	<b>117</b>
<b>BIODATA PENULIS.....</b>	<b>118</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Resep Kapurung.....	25
Tabel 1. 2 Resep Pa'Piong Bo'bo.....	28
Tabel 1. 3 Resep Pa'Piong.....	29
Tabel 1. 4 Resep Tu'tuk Utan .....	31
Tabel 1. 5 Resep Suso .....	32
Tabel 1. 6 Resep Dangkot.....	33
Tabel 1. 7 Resep Sambal Katakkon.....	35
Tabel 1. 8 Resep Kue Baje.....	36
Tabel 1. 9 Recipe cost & Dish cost Kapurung.....	38
Tabel 1. 10 Recipe cost & Dish cost Pa'Piong Bo'bo.....	39
Tabel 1. 11Recipe cost & Dish cost Pa'Piong.....	40
Tabel 1. 12 Recipe cost & Dish cost Tu'tuk Utan.....	41
Tabel 1. 13 Recipe cost & Dish cost Suso.....	42
Tabel 1. 14 Recipe cost & Dish cost Dangkot.....	43
Tabel 1. 15 Recipe cost & Dish cost Sambal Katokkon.....	44
Tabel 1. 16 Recipe cost & Dish cost Kue Baje.....	45
Tabel 1. 17 Seling Price Masakan Tana Toraja.....	46
Tabel 1. 18 Kandungan Gizi Kapurung.....	48

Tabel 1. 19 Kandungan Nutrisi Pa'Piong Bo'bo.....	49
Tabel 1. 20 Kandungan Nutrisi Pa'Piong.....	50
Tabel 1. 21 Kandungan Nutrisi Tu'tuk Utan.....	51
Tabel 1. 22 Kandungan Nutrisi Suso.....	52
Tabel 1. 23 Kandungan Nutrisi Dangkot.....	53
Tabel 1. 24 Kandungan Nutrisi Sambal Katokkon.....	54
Tabel 1. 25 Kandungan Nutrisi Kue Baje.....	55
Tabel 1. 26 Total Kandungan Nutrisi .....	56
Tabel 2. 1 Working plan Kapurung.....	58
Tabel 2. 2 Working plan Pa'piong Bo'Bo.....	58
Tabel 2. 3 Working Plan Pa'Piong.....	59
Tabel 2. 4 Working Plan Tutuk Utan.....	59
Tabel 2. 5 Working Plan suso .....	60
Tabel 2. 6 Working Plan Dangkot.....	60
Tabel 2. 7 Working Plan Sambal Katokkon.....	61
Tabel 2. 8 Working Plan Kue Baje.....	61
Tabel 2. 9 Timetable Persiapan Sehari Sebelum Presentasi Produk.....	63
Tabel 2. 10 Timetable Pelaksanaan Presentasi Produk.....	64
Tabel 2. 11 Purchase Order.....	66

Tabel 2. 12 Daftar Kebutuhan Alat.....	69
Tabel 2. 13 Matrix Rancangan kegiatan Presentasi Produk.....	71
Tabel 2. 14 Dokumentasi Pembuatan Kapurung.....	73
Tabel 2. 15 Dokumentasi Pembuatan Pa'piong Bo'bo.....	76
Tabel 2. 16 Dokumentasi Pembuatan Pa'piong.....	80
Tabel 2. 17 Dokumentasi Pembuatan Tu'tuk Utan.....	83
Tabel 2. 18 Dokumentasi Pembuatan Suso.....	86
Tabel 2. 19 Dokumentasi Pembuatan Dangkot.....	89
Tabel 2. 20 Dokumentasi Pembuatan Sambal Katakkon.....	92
Tabel 2. 21 Dokumentasi Pembuatan Kue Baje.....	94

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Sketsa Kapurung.....	16
Gambar 1. 2 Sketsa Pa'Piong Bo'bo.....	17
Gambar 1. 3 Sketsa Pa'Piong.....	18
Gambar 1. 4 Sketsa Tu'tuk Utan.....	19
Gambar 1. 5 Sketsa Suso.....	20
Gambar 1. 6 Sketsa Dangkot.....	21
Gambar 1. 7 Sketsa Sambal Katakkon.....	22
Gambar 1. 8 Sketsa Kue Baje.....	23
Gambar 3. 1 Dokumentasi Pelaksanaan Presentasi Produk.....	100
Gambar 3. 2 Dokumentasi Produk Kapurung.....	101
Gambar 3. 3 Dokumentasi Produk Pa'Piong Bo'bo.....	102
Gambar 3. 4 Dokumentasi Produk Pa'Piong.....	103
Gambar 3. 5 Dokumentasi Produk Tu'tuk Utan.....	104
Gambar 3. 6 Dokumentasi Produk Suso.....	105
Gambar 3. 7 Dokumentasi Produk Dangkot.....	106
Gambar 3. 8 Dokumentasi Produk Sambal Katakkon.....	107
Gambar 3. 9 Dokumentasi Produk Kue Baje.....	108
Gambar 3. 10 Dokumentasi Presentasi Produk (1).....	110
Gambar 3. 11 Dokumentasi Presentasi Produk (2).....	110



