

**SAJIAN KULINER KABUPATEN LUWU TIMUR
SULAWESI SELATAN**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

TYARA MARSHA SAFIRA

Nomor Induk : 201923766

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER
JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
TAHUN**

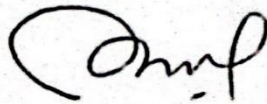
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

"SAJIAN KULINER KABUPATEN LUWU TIMUR, SULAWESI SELATAN"

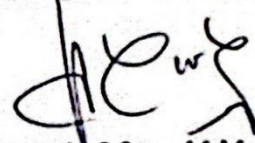
NAMA : TYARA MARSHA SAFIRA
NIM : 201923766
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



Nova Maulidian Hidayat, A.Md., S.E., M.M.
NIP.19821216 201101 1 003

Pembimbing Pendamping,



Nur Komariah, S.Sos., M.M.
NIP. 19660606 1999303 2 001

Bandung, Januari 2023

Mengetahui,

~~Kepala Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,~~



Dr. Er Umni Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP,
NIP. 19740714 200605 1 001

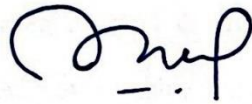
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"SAJIAN KULINER KABUPATEN LUWU TIMUR, SULAWESI SELATAN"


NAMA : TYARA MARSHA SAFIRA
NIM : 201923766
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



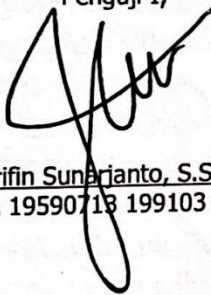
Nova Maulidian Hidayat, A.Md., S.E., M.M.
NIP. 19821216 201101 1 003

Pembimbing Pendamping,



Nur Komariah, S.Sos., M.M.
NIP. 19660606 1999303 2 001

Penguji I,



Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST.Par., M.M.
NIP. 19590718 199103 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 20 Februari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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 : Tyara Marsha Safira
Tempat/Tanggal Lahir : Cimahi/ 13 Desember 2000
NIM : 201923766
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
“SAJIAN KULINER KABUPATEN LUWU TIMUR, 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir 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 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, 20 Februari 2023

Yang membuat pernyataan,



Tyara Marsha Safira

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji dan syukur kehadiran Allah SWT serta dengan Rahmat dan Anugerah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Sajian Kuliner Kabupaten Luwu Timur, Sulawesi Selatan”** yang berisikan bermacam - macam kuliner dari Kabupaten Luwu Timur, Sulawesi Selatan beserta resep, cara pembuatan dan penyajiannya dalam gaya *rijsttafel*.

Penyusunan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir Program Diploma III pada Program Studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, terdapat banyak kendala dan hambatan yang dihadapi oleh penulis. Tetapi, berkat dukungan moril dan materil dari berbagai pihak, Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik dan tepat waktu

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak – pihak yang telah memberikan bantuan, yaitu :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. E.R Ummi Kalsum, M.M.Par., CHM., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. Selaku Ketua jurusan Hospitaliti

4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Orangtua penulis yang senantiasa memberikan dukungan secara moril, materil dan spiritual secara langsung dan tidak langsung kepada penulis
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, A.Md., SE., M.M. selaku Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan arahan, masukan serta dukungan kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Ibu Nur Komariah, S.Sos., M.M. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan waktu, ilmu dan motivasi kepada penulis sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir.
8. Seluruh Dosen Pengajar, Instruktur serta Staff program studi Manajemen Tata Boga
9. Teman - teman seperjuangan Manajemen Tata Boga angkatan 2019 BLT.
10. Berbagai pihak lain yang ikut serta dalam membantu proses penyelesaian Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis meminta maaf atas kekurangan dan penulis sangat terbuka terhadap kritikan dan saran demi perkembangan positif bagi penulis.

Demikian Tugas Akhir ini penulis susun. Penulis berharap Tugas Akhir ini bisa bermanfaat bagi pembaca dan dapat memberikan wawasan mengenai saian kuliner Kabupaten Luwu Timur, Sulawesi Selatan. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	3
DAFTAR TABEL	2
DAFTAR GAMBAR	3
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penulisan	4
1.3 Usulan Produk	5
1.4 Tinjauan Produk	14
1.4.1 Tema Masakan	15
1.4.2 Usulan recipe	16
1.4.3 Recipe Costing dan Dish Costing	28
1.4.4 Nutrition value	37
1.4.5 Lokasi dan Waktu Penelitian	42
BAB II PELAKSANAAN PRA KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	43
2.1 Perencanaan Pelaksanaan Pra Kegiatan Presentasi Produk	43
2.1.1 Working Plan	43
2.1.2 Pelaksanaan uji coba produk	47
2.1.3 Matriks Pelaksanaan kerja	62
2.1.4 Daftar kebutuhan equipment dan utensils	63
2.1.5 Daftar Kebutuhan Bahan	64
2.1.6 Kendala dan solusi pelaksanaan uji coba produk	66
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	67
A. Persipan Pelaksanaan Presentasi Produk	67
B. Proses Kegiatan Presentasi Produk	68
C. Evaluasi Tim Penguji	71
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	72
A. Kesimpulan	72
B. Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	73

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 MATRIKS MENU	5
TABEL 1.2 USULAN RESEP PACCO'	17
TABEL 1. 3 USULAN RESEP KAPURUNG UDANG	18
TABEL 1. 4 LANJUTAN USULAN RESEP KAPURUNG UDANG.....	19
TABEL 1. 5 USULAN RESEP PEONG.....	20
TABEL 1. 6 USULAN RESEP LAWA' PAKIS.....	21
TABEL 1. 7 USULAN RESEP TIWO	22
TABEL 1. 8 USULAN RESEP DANGKOT.....	23
TABEL 1. 9 USULAN RESEP WINALU BUTINI	24
TABEL 1. 10 LANJUTAN USULAN RESEP WINALU BUTINI	25
TABEL 1. 11 USULAN RESEP IKAN PAREDE	26
TABEL 1. 12 USULAN RESEP PASSAU	27
TABEL 1. 13 PERHITUNGAN BIAYA PACCO'	29
TABEL 1.14 PERHITUNGAN BIAYA KAPURUNG UDANG	30
TABEL 1.15 PERHITUNGAN BIAYA PEONG	31
TABEL 1.16 PERHITUNGAN BIAYA LAWA' PAKIS	31
TABEL 1.17 PERHITUNGAN BIAYA TIWO	32
TABEL 1.18 PERHITUNGAN BIAYA DANGKOT	33
TABEL 1.19 PERHITUNGAN BIAYA WINALU BUTINI.....	34
TABEL 1.20 PERHITUNGAN BIAYA IKAN PAREDE.....	35
TABEL 1.21 PERHITUNGAN BIAYA PASSAU.....	35
TABEL 1.22 PERHITUNGAN HARGA JUAL	36
TABEL 1.23 TOTAL RECIPE COSTING	36
TABEL 1.24 KANDUNGAN GIZI PACCO'	38

TABEL 1.25 KANDUNGAN GIZI KAPURUNG UDANG	38
TABEL 1.26 KANDUNGAN GIZI PEONG	39
TABEL 1.27 KANDUNGAN GIZI LAWA' PAKIS	39
TABEL 1.28 KANDUNGAN GIZI TIWO	39
TABEL 1.29 KANDUNGAN GIZI DANGKOT	40
TABEL 1.30 KANDUNGAN GIZI WINALU BUTINI.....	40
TABEL 1.31 KANDUNGAN GIZI IKAN PAREDE.....	41
TABEL 1.32 KANDUNGAN GIZI PASSAU	41
TABEL 1.33 TOTAL KANDUNGAN KALORI.....	42
TABEL 2.1 WORKING PLAN UJI COBA MENU	44
TABEL 2.2 TIME TABLE UJI COBA.....	45
TABEL 2.3 TIME TABLE PERSIAPAN SIDANG	46
TABEL 2.4 TIME TABLE SIDANG	46
TABEL 2.5 KEGIATAN PELAKSANAAN UJI COBA PACCO'	48
TABEL 2.6 KEGIATAN PELAKSANAAN UJI COBA KAPURUNG UDANG	49
TABEL 2.7 KEGIATAN PELAKSANAAN UJI COBA PEONG.....	51
TABEL 2.8 KEGIATAN PELAKSANAAN UJI COBA LAWA' PAKIS.....	52
TABEL 2.9 KEGIATAN PELAKSANAAN UJI COBA TIWO	53
TABEL 2.10 KEGIATAN PELAKSANAAN UJI COBA DANGKOT.....	55
TABEL 2.11 KEGIATAN PELAKSANAAN UJI COBA WINALU BUTINI.....	57
TABEL 2.12 KEGIATAN PELAKSANAAN UJI COBA IKAN PAREDE	59
TABEL 2.13 KEGIATAN PELAKSANAAN UJI COBA PASSAU.....	60
TABEL 2.14 MATRIKS PELAKSANAAN KERJA	62
TABEL 2.15 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN	64
TABEL 2.16 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN (LANJUTAN)	65
TABEL 3. 1 DOKUMENTASI KEGIATAN.....	69
TABEL 3. 2 LANJUTAN DOKUMENTASI KEGIATAN.....	70

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 Ilustrasi Pacco'	7
GAMBAR 1.2 Ilustrasi Kapurung udang.....	8
GAMBAR 1.3 Ilustrasi Peong.....	9
GAMBAR 1.4 Ilustrasi Lawa' pakis	10
GAMBAR 1.5 Ilustrasi Tiwo	11
GAMBAR 1. 6 Ilustrasi Dangkot	12
GAMBAR 1.7 Ilustrasi Winalu butini	12
GAMBAR 1.8 Ilustrasi Ikan parede	13
GAMBAR 1.9 Ilustrasi Passau.....	14

DAFTAR PUSTAKA

Bartono,P.H. dan Ruffino,E.M (2005). *Food product management* di hotel dan restoran. Yogyakarta: C.V Andi Offset

Budaya-Indonesia (2018), Ikan Parede. Terdapat pada <https://budaya-indonesia.org/Ikan-Parede-khas-Sulawesi-Selatan>

Hadisantosa. (2015). Adiasih. Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa

Irfan Anshory (2000). Acuan pelajaran kimia, Jakarta. Erlangga

Michael Kasayana dan Smith. (2001). Sudiara (12)

Nilaiigizi (2022), Kandungan gizi pada bahan makanan. Terdapat pada <https://nilaiigizi.com/>

Putra Wira Hati Siloto Telaumbanua (2022), Studi Reduksi Urea Pada Daging Ikan Pari (*Trygon sephen*) dengan Perendaman Dalam Ekstrak Tauge dan Asam Sitrat

Shopee (2022), harga bahan makanan. Terdapat pada <https://shopee.co.id/>

Supriyono. (2001). Akuntansi Manajemen (314), Edisi ketiga. Yogyakarta: BPFE UGM

Tarwoto dan Wartonah. (2006). Kebutuhan dasar manusia dan proses keperawatan : Salemba Medika

Tokopedia (2022), harga bahan makanan. Terdapat pada <https://www.tokopedia.com/>

Wikipedia (2022), Kabupaten Luwu Timur. Terdapat pada https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Luwu_Timur

Wikipedia (2022), *Rijsttafel*. Terdapat pada <https://id.wikipedia.org/wiki/Rijsttafel>