

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KABUPATEN POLEWALI

MANDAR SULAWESI BARAT

TUGAS AKHIR



Oleh:

AHMAD HARUN FATHUDDIN

NIM: 2020406019

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA

NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KABUPATEN POLEWALI MANDAR SULAWESI
BARAT

NAMA :AHMAD HARUN FATHUDDIN
NIM :2020406019
JURUSAN :HOSPITALITI
PROGRAM STUDI :SENI KULINER

Pembimbing Utama,


Irfansyah SE.Par,MM
NIDN 3807018201

Pembimbing Pendamping,


Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.
NIP 196001051992031001

Bandung, 15 JUNI 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM. Par CHE.

NIP. 19710316 199603 2 001

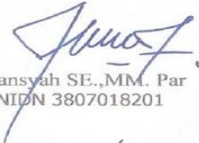
LEMBAR PENGESAHAN

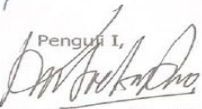
JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KABUPATEN POLEWALI MANDAR SULAWESI
BARAT

NAMA :Ahmad Harun Fathuddin
NIM :2020406019
JURUSAN :Hospitality
PROGRAM STUDI :Seni Kuliner

Pembimbing Utama,


Irfansyah SE.,MM. Par
NIDN 3807018201

Penguji I,

Sukarno Wibowo, SE., MM
NIP 197310172006051001

Pembimbing Pendamping,


Dr.Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.
NIP 196001051992031001

Penguji II,


Mandradhitya Kusuma P., SST. Par.,
M.Sc
NIP 198512242011011010

Bandung, 11 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.
19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Andar Daputra L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : AHMAD HARUN FATHUDDIN
Tempat/Tanggal Lahir : MAKASSAR 30 MARET 2002
NIM : 2020406019
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KABUPATEN POLEWALI MANDAR 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 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, 22 JUNI 2023



AHMAD HARUN FATHUDDIN

KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah SWT Tuhan pemilik seluruh alam yang Maha Pengasih nan Penyayang, yang telah menganugerahi nikmat serta karunia-Nya, kepada hamba-Nya, Penulis mengucapkan syukur dan terimakasih yang tiada terhingga. Ucapan terimakasih turut penulis haturkan kepada keluarga besar terkhusus kedua orang tua yang kerap kali memberikan pendampingan sehingga dapat terselesaikannya tugas akhir ini yang diberi judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KABUPATEN POLEWALI MANDAR SULAWESI BARAT”**.

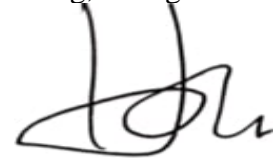
Adapun tujuan diciptakannya tugas akhir ini adalah dalam rangka memenuhi persyaratan untuk meraih gelar Diploma III pada program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Dalam proses penulisan tugas akhir ini, tentunya tidak terlepas dari peranan beberapa pihak, sehingga ucapan terima kasih penulis haturkan kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner.

5. Bapak Irfansyah SE.,MM. Par selaku Dosen Pembimbing I, yang memberikan waktu, masukan, dan dukungan dalam membimbing penulis sehingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
6. Bapak Dr.Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini hingga selesai.
7. Seluruh Dosen, Staf Pengajar, dan Karyawan Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Ibu Hj.Nadrah Ibrahim. Selaku narasumber yang ikut serta membimbing penulis untuk menyelesaikan kewajiban Tugas Akhir ini.
9. Seluruh pihak yang turut terlibat dalam pembuatan Tugas Akhir ini namun tidak dapat disebut seluruhnya.

Penulis sangatlah menyadari bahwasanya penyusunan Tugas Akhir ini sangatlah jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu, kritik dan saran sangatlah diperlukan oleh penulis sebagai evaluasi agar lebih baik pada masa yang akan datang. Penulis sangatlah berharap Tugas Akhir ini dapat berkontribusi dan bermanfaat baik bagi penulis,

Bandung, 11 Agustus 2023



Ahmad Harun Fathuddin

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	iv
‘DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Tujuan Penelitian	4
1.3. Usulan Produk Penelitian.....	5
1.4. Tinjauan Produk.....	11
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	35
2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	35
2.1.1 <i>Working Plan</i>	35
2.1.2. <i>Matrix</i> perencanaan kegiatan pembuatan produk	41
2.1.3. <i>Time Table</i>	43
2.1.4 Daftar Alat dan Bahan Baku	45
2.2. Pelaksanaan Kegiatan Trial.....	48
2.3. Kendala Pada Saat Melaksanakan Proses <i>Trial</i>	63
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	64
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	64
3.2 Proses Kegiatan Presentasi Produk	65
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	70
4.1 Kesimpulan	70
4.2 Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN.....	74

‘DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Usulan Resep Kue Bugis.....	19
Tabel 1. 2 Usulan Resep Gogos	20
Tabel 1. 3 Usulan Resep Bau Peapi	21
Tabel 1. 4 Usulan Resep Ayam Nasu Likku	22
Tabel 1. 5 Usulan Resep Buras (Lanjutan Main Course).....	23
Tabel 1. 6 Usulan Resep Sayur Tuttu.....	24
Tabel 1. 7 Usulan Resep Sanggara Balanda (Dessert).....	25
Tabel 1. 8 Biaya Kue Bugis	26
Tabel 1. 9 Biaya Gogos.....	27
Tabel 1. 10 Biaya Bau Peapi	28
Tabel 1. 11 Biaya Main Course.....	29
Tabel 1. 12 Biaya Sanggara Balanda	30
Tabel 1. 13 Total Biaya Set Menu	31
Tabel 1. 14 Daftar Nilai Gizi Gogos(Appetizer).....	32
Tabel 1. 15 Daftar Nilai Gizi Bau Peapi(Soup)	32
Tabel 1. 16 Daftar Nilai Gizi Ayam Nasu Likku, Buras dan Sayur Tuttu(Main Course)	32
Tabel 1. 17 Daftar Nilai Gizi Sanggara Balanda(Dessert).....	34
Tabel 1. 18 Daftar Nilai Gizi Set Menu	34
Tabel 2. 1 Working Plan Amuse Bouche.....	36
Tabel 2. 2 Working Plan Appetizer.....	37
Tabel 2. 3 Working Plan Soup	38
Tabel 2. 4 Working Plan Main Course Ayam Nasu Likku	39
Tabel 2. 5 Working Plan Main Course Buras	40
Tabel 2. 6 Working Plan Main Course Sayur Tuttu.....	40
Tabel 2. 7 Working Plan Dessert Sanggara Balanda	41
Tabel 2. 8 Matrix Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	42
Tabel 2. 9 Matrix Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk Lanjutan.....	43
Tabel 2. 10 Time Table H-1 Sebelum Sidang.....	44
Tabel 2. 11 Time Table Saat Sidang	44
Tabel 2. 12 Daftar Kebutuhan Utensil	46
Tabel 2. 13 Purchasing List.....	46
Tabel 2. 14 Proses Trial Kue Bugis (Amuse Bouche)	48
Tabel 2. 15 Proses Trial Gogos (Appetizer).....	52
Tabel 2. 16 Proses Trial Bau Peapi (Soup)	55
Tabel 2. 17 Proses Trial Ayam Nasu Likku (Main course)	57
Tabel 2. 18 Proses Trial Buras (Main Course).....	59

DAFTAR PUSTAKA

- Handayani, D. (2019). Penerapan Standarisasi Resep Pastry Di Hotel The 1o1. Seminar Hasil Penelitian Vokasi (SEMHAVOK), 129-134.
- Sosilawati, S. (2017). Sinkronisasi Program dan Pembiayaan Pembangunan Jangka Pendek 2018-2020 Keterpaduan Pengembangan Kawasan dengan infrastruktur PUPR Pulau Sulawesi .
- Wardhono, F. I. (2014). Potret Daerah Provinsi Sulawesi Barat. 3/35-3/38.
- Badan Pusat Statistik kabupaten Polewali Mandar (2023). (Placeholder1) Available at: <https://polewalimandarkab.bps.go.id/indicator/12/35/1/jumlah-penduduk.html> (Accessed: May 3, 2023).
- Aras, B.S., Djirong, A. and Irfan, I. (2020) “Perancangan Media Pengenalan RESEP Makanan tradisional Khas Bugis,” TANRA: Jurnal Desain Komunikasi Visual Fakultas Seni dan Desain Universitas Negeri Makassar, 7(3), p. 139. Available at: <https://doi.org/10.26858/tanra.v7i3.17281>.
- Herawati, I., & Novrianti, N. (2015). Evaluasi Peningkatan Produksi Pada formasi sandstone sumur #h Dan #P Dengan Perencanaan Stimulasi pengasaman matriks (studi Kasus Lapangan Falih). *Journal of Earth Energy Engineering*, 4(2), 1–14. <https://doi.org/10.22549/jeee.v4i2.634>

- Briliyanti, N. P., & Farida, F. A. (2021). Pengaruh Perencanaan Kerja, Pengawasan Kerja Dan Penilaian Kerja Terhadap Kinerja Karyawan pt PLN (Persero) unit Pelaksana Transmisi Madiun. *JRMA / Jurnal Riset Manajemen Dan Akuntansi*, 9(2). <https://doi.org/10.33508/jrma.v9i2.1015>
- Nugraha, M. A., Oktaviani, C. Z., & Bulba, A. T. (2022). Pengaruh Keterlambatan proses Pengadaan Tanah terhadap Pencapaian Waktu Proyek. *Jurnal Arsip Rekayasa Sipil Dan Perencanaan*, 5(1), 59–68. <https://doi.org/10.24815/jarsp.v5i1.25451>
- Yuliana, T. (2018). Kelengkapan Equipment Pada Kitchen Dalam Menunjang Kelancaran Pelaksanaan Operasional Pada Hotel Sudamala Suites and Villas Resort Lombok (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).