

**PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN
KULINER KHAS KOTA MAKASSAR, SULAWESI
SELATAN**

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

LUTHFI FATHUR RAHMAN

Nomor Induk : 2020406059

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER
JURUSAN HOSPITALITY**

**POLITEKNIK PARIWISATA
NHI BANDUNG**

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER KHAS KOTA
MAKASSAR, SULAWESI SELATAN

NAMA : LUTHFI FATHUR RAHMAN
NIM : 2020406059
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd
NIP : 19600715 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



Sukarno Wibowo, SE., MM
NIP : 19731017 200605 1 001

Bandung, 22 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 TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER KHAS KOTA MAKASSAR, SULAWESI SELATAN

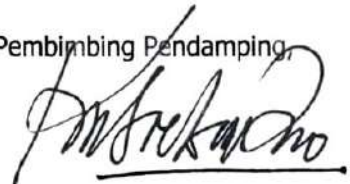
NAMA : LUTHFI FATHUR RAHMAN
NIM : 2020406059
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd
NIP 19600715 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



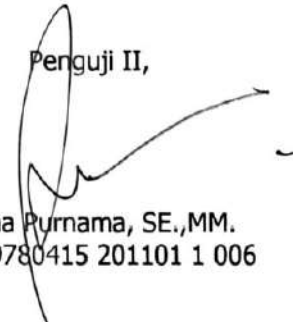
Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP 19731017 200605 1 00 1

Penguji I,



Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc
NIP 19600105 199203 1 001

Penguji II,



Rusna Purnama, SE., MM.
NIP 19780415 201101 1 006

Bandung, 21 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 Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Luthfi Fathur Rahman
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 17 April 2002
NIM : 2020406059
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Khas Kota Makassar, 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, 29 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



Luthfi Fathur Rahman
NIM 2020406059

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT atas segala petunjuk, rahmat, hidayah dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan tugas akhir Prodi Seni Kuliner tentang **“Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Khas Kota Makassar, Sulawesi Selatan”**. Penulis menyusun Tugas Akhir ini dalam rangka memenuhi salah satu syarat kelulusan untuk menyelesaikan pendidikan penulis sebagai mahasiswa program Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa kelancaran penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini tidak terlepas dengan bantuan dari berbagai pihak baik itu secara langsung ataupun tidak langsung. Untuk itu dengan penuh hormat penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Kedua Orang Tua Penulis yang senantiasa selalu memberi semangat, do'a dan dukungan kepada penulis untuk menyusun Tugas Akhir ini.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltoem, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE selaku Kabag Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
4. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitality.

5. Bapak R.Sondjana Ali Suganda, S.Sos., M.M.Par selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner.
6. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd selaku Pembimbing I yang telah membimbing, mendukung, serta memberikan arahan kepada penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
7. Bapak Sukarno Wibowo, SE.,MM selaku Pembimbing II yang telah banyak memberikan arahan, masukan, bantuan, serta dukungan kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh Dosen serta Jajaran Staff Pengajar Prodi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Kepada teman-teman dekat penulis dan seluruh pihak yang telah memberikan dukungan semangat, bantuan ide, serta dukungan materi yang sangat membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, sehingga kritik dan saran akan sangat dihargai oleh penulis untuk meningkatkan lagi kemampuan penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembacanya dan dapat menciptakan sebuah peluang usaha baru bagi dunia kuliner .

Bandung, Juni 2023

Luthfi Fathur Rahman

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Maksud dan Tujuan.....	5
1.2.1 Tujuan Akademis	5
1.2.2 Tujuan Operasional	5
1.3. Usulan Produk Set Menu	6
1.3.1 Rangkaian Menu	6
1.3.2 Deskripsi Menu	7
1.4. Tinjauan Produk.....	14
1.4.1 Tema Masakan.....	14
1.4.2 Pengajuan Resep.....	15
1.4.3 Recipe & Dish Costing	34
1.4.4 Muatan Gizi dan Nutrisi	40
1.4.5 Tempat dan Waktu Penelitian	45
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	46
2.1 Perencanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	46
2.1.1 Working Plan/Rencana Kerja	46
2.1.2 Perencanaan Pembuatan Produk Dalam Bentuk Matriks	50
2.1.3 Time Table.....	51
2.1.4 Daftar Kebutuhan Peralatan Dapur	53
2.1.5 Daftar Kebutuhan Pembelian Bahan	55
2.2 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Produk.....	58
2.3 Hambatan Pada Proses Latihan Pembuatan dan Presentasi Produk	68
BAB III.....	70
3.1 Proses Persiapan Kegiatan Pelaksanaan Sidang	70
3.2 Kegiatan Pelaksanaan Sidang Penulis	70
3.3 Penilaian Hasil Presentasi Penulis Oleh Dosen Penguji	73
BAB IV.....	74
4.1 Kesimpulan	74

4.2 Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA.....	75
HASIL TURNITIN.....	77
BIODATA PENULIS.....	78

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Resep Jalangkote	16
Tabel 1. 2 Resep Sambal Cuka	18
Tabel 1. 3 Resep Mie Titi	19
Tabel 1. 4 Resep Chai Sim Puree	20
Tabel 1. 5 Resep Coto Makassar	21
Tabel 1. 6 Resep Burasa	22
Tabel 1. 7 Resep Caviar Sambal Tauco	23
Tabel 1. 8 Resep Celery oil.....	24
Tabel 1. 9 Resep Pallumara Kakap	25
Tabel 1. 10 Resep Krokot Kentang.....	26
Tabel 1. 11 Resep Sambal Lombok Kuning	27
Tabel 1. 12 Resep Sayur Tuttu	28
Tabel 1. 13 Resep Sarabba Sorbet	29
Tabel 1. 14 Resep Sarabba Crumble.....	30
Tabel 1. 15 Resep Cocopandan Pudding Es Pallu Butung.....	31
Tabel 1. 16 Resep Banana Compote Es Pallu Butung.....	31
Tabel 1. 17 Resep Pandan Gel Es Pallu Butung.....	32
Tabel 1. 18 Resep Coconut Mousse Es Pallu Butung	33
Tabel 1. 19 Perhitungan Biaya Jalangkote	34
Tabel 1. 20 Perhitungan Biaya Mie Titi	36
Tabel 1. 21 Perhitungan Biaya Coto Makassar	37
Tabel 1. 22 Perhitungan Biaya Pallumara Kakap	38
Tabel 1. 23 Perhitungan Biaya Sarabba.....	39
Tabel 1. 24 Perhitungan Biaya Es Pallu Butung.....	39
Tabel 1. 25 DISH COST & SELLING PRICE.....	40
Tabel 1. 26 Kandungan Gizi Jalangkote dan Sambal Cuka.....	41
Tabel 1. 27 Kandungan Gizi Mie Titi.....	42
Tabel 1. 28 Kandungan Gizi Coto Makassar	42
Tabel 1. 29 Kandungan Gizi Pallumara Kakap, Krokot Kentang, Sayur Tuttu.....	43
Tabel 1. 30 Kandungan Gizi Sarabba	44
Tabel 1. 31 Kandungan Gizi Es Pallu Butung.....	45
Tabel 2. 1 Working Plan Jalangkote.....	47
Tabel 2. 2 Working Plan Mie Titi.....	47
Tabel 2. 3 Working Plan Coto Makassar.....	48
Tabel 2. 4 Working Plan Sarabba Sorbet.....	48
Tabel 2. 5 Working Plan Pallumara Kakap	49
Tabel 2. 6 Working Plan Es Pallu Butung.....	49
Tabel 2. 7 Matriks	50
Tabel 2. 8 Time Table Sebelum Sidang.....	51
Tabel 2. 9 Time Table Hari Pelaksanaan Sidang.....	53
Tabel 2. 10 Daftar Kebutuhan Peralatan Penulis	54
Tabel 2. 11 Daftar Kebutuhan Bahan Penulis	55

Tabel 2. 12 Proses Pembuatan Jalangkote	58
Tabel 2. 13 Proses Pembuatan Mie Titi	60
Tabel 2. 14 Proses Pembuatan Coto Makassar	62
Tabel 2. 15 Proses Pembuatan Pallumara Kakap	64
Tabel 2. 16 Proses Pembuatan Sarabba Sorbet	66
Tabel 2. 17 Proses Pembuatan Deconstructed of Es Pallu Butung.....	67
Tabel 3.1 Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Sidang.....	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Sketsa Jalangkote	8
Gambar 1. 2 Sketsa Mie Titi	9
Gambar 1. 3 Sketsa Coto Makassar	10
Gambar 1. 4 Sketsa Pallumara Kakap	11
Gambar 1. 5 Sketsa Sarabba Sorbet	12
Gambar 1. 6 Sketsa Es Pallu Butung	13

DAFTAR PUSTAKA

- Laudya, T. (2021, Agustus 13). 10 Tujuan Presentasi, Pengertian, dan Cara Membuatnya. Liputan 6, <https://www.liputan6.com/hot/read/4630637/10-tujuan-presentasi-pengertian-dan-cara-membuatnya>
- MakassarKota. (2022). Geografis Kota Makassar, <https://makassarkota.go.id/geografis-2/>
- Asmunandar. (2020). Re-Identitas Kota Lama Makassar. *Lensa Budaya*, <http://journal.unhas.ac.id/index.php/jlb/article/view/11079>
- Admindispar. (2022, Agustus 01). Mengapa Ujung Pandang Menjadi Makassar. *Explore Makassar*, https://explore.makassarkota.go.id/en_gb/mengapa-ujung-pandang-menjadi-makassar-simak-ulasannya/#:~:text=Nama%20Ujung%20Pandang%20dipilih%20karena,Gowa%20bernama%20Tunipalangga%20pada%201545.
- Yanita, N. (2023, Januari 13). 15 Makanan Khas Makassar yang Terkenal. *SehatQ*, <https://www.sehatq.com/review/makanan-khas-makassar>
- Cimb Niaga. Restoran *Fine Dining* : Pengertian dan Keunggulannya. *Cimb Niaga*, <https://www.cimbniaga.co.id/id/inspirasi/bisnis/restoran-fine-dining-pengertian-dan-keunggulannya>
- Achmad, F. (2022, Desember 15) Melacak Sejarah Mie Titi-Legenda Mie Kering Khas Makassar, <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2022/12/15/melacak-sejarah-mie-titi-legenda-mie-kering-khas-makassar>
- Alma, E & Junita. (2022, Januari 11). Resep Jalangkote, Lengkap Dengan Sambal Cairnya. *Kompas*, <https://www.kompas.com/food/read/2022/01/11/180900175/resep-jalangkote-lengkap-dengan-cara-buat-sambal-cairnya>
- Al Khoriah. (2022, Juli 10). Coto Makassar, Makanan Rakyat Jelata yang Jadi Sajian Istimewa Kerajaan. *Detik*, <https://www.detik.com/sulsel/kuliner/d-6171474/coto-makassar-makanan-rakyat-jelata-yang-jadi-sajian-istimewa-kerajaan>
- Anisyah. K. Palumara Ikan Kuah Pedas Asam Khas Palu dan Makassar. *The Asian Parent*, <https://id.theasianparent.com/palumara>
- Jevi. N. (2021, Juli 17). 5 Resep Minuman Sarabba Khas Makassar, Enak dan Sehat. *Merdeka*, <https://www.merdeka.com/jatim/5-resep-minuman-sarabba-khas-makassar-enak-dan-sehat-klm.html>
- Endah, W. (2022, Mei 01). Resep Es Palu Butung Manis Lembut Pakai Santan. *Fimela*, <https://www.fimela.com/food/read/4951943/resep-es-palu-butung-manis-lembut-pakai-santan>
- Rokom, R. (2012, Maret 02). Pentingnya Layanan Gizi dalam Menyembuhkan Penyakit, <https://sehatnegeriku.kemkes.go.id/baca/rilis-media/20120302/162718/pembangunan-kesehatan-dan-gizi/#:~:text=Gizi%20berperan%20penting%20dalam%20pencegahan,hampir%2080%25%20timbulnya%20penyakit%20degeneratif.>

- Rocco, B. (2010, April 05). Pengertian Harga Pokok Makanan, <http://madebayu.blogspot.com/2010/04/pengertian-harga-pokok-makanan.html>
- Melati, S. (2021, Oktober 08). Tingkatkan Efektivitas Kerja Menggunakan Workplan, <https://www.linovhr.com/work-plan/>
- Pengertian Purchasing menurut Para Ahli, <http://xerma.blogspot.com/2014/05/pengertian-purchasing-menurut-para-ahli.html>
- Sanaji, M. (2011). 25 Resep Makanan Daerah Khas Makassar dan Sekitarnya, <https://ebooks.gramedia.com/books/25-resep-makanan-daerah-makassar-dan-sekitarnya>
- Asti, B & Nurisysyafa'ah (2012). Kumpulan Resep Masakan Tradisional dari Sabang sampai Merauke, <https://ebooks.gramedia.com/id/buku/kumpulan-resep-masakan-tradisional-dari-sabang-sampai-merauke>
- Ide Masak (2013). Menu Lengkap Cita Rasa Dapur Nusantara, <https://perpustakaan.jakarta.go.id/book/detail?cn=JAKPU-11139000002475>