

**PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER KOTA MAKASSAR**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Menempuh Ujian Akhir  
Program Diploma III



Oleh :

**ALBERT DWI JUNIANTO**

Nomor Induk Mahasiswa : 202040603

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2024**

**SURAT PERNYATAAN**  
**PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Albert Dwi Junianto  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung/14-06-2002  
NIM : 2020406023  
Program Studi : Seni Kuliner (SKU)  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

**PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER KOTA MAKASSAR**

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, 27 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



Meterai Rp. 10.000,-

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR  
PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER KOTA MAKASSAR

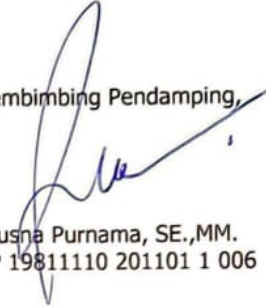
NAMA : ALBERT DWI JUNIANTO  
NIM : 2020406023  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Dadang Suratman, SST.Par., MM.  
NIP 19711210 200212 1 008

Pembimbing Pendamping,



Rusna Purnama, SE.,MM.  
NIP 19811110 201101 1 006

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 19 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus, atas segala rahmat dan karunia-Nya dan orang tua atas dukungan dan doanya kepada penulis sehingga tugas akhir ini yang berjudul “PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER KOTA MAKASSAR” dapat diselesaikan dengan baik.

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan pembelajaran dalam menyelesaikan studi program Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, bantuan, serta inspirasi dalam proses penyusunan sehingga tugas akhir ini dapat diselesaikan pada waktunya. Selain itu penulis juga mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par.,CHE, Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST. Par., MP.Par. Selaku ketua jurusan hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM. Selaku ketua program studi Seni Kuliner
5. Bapak Dadang Suratman, SST.Par., MM. Selaku dosen pembimbing pertama yang telah memberikan arahan dan masukan dalam setiap tahap penyusunan tugas akhir ini.
6. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM. Selaku dosen pembimbing kedua yang

telah membimbing penulis dalam penulisan tugas akhir.

7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Seni Kuliner.
8. Teman-teman seangkatan, keluarga, dan semua pihak yang telah memberikan dukungan moral serta motivasi selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebut satu persatu, yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak demi perbaikan di masa mendatang.

Bandung, 20 Februari 2024

Penulis

Albert Dwi Junianto

## DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	x
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian .....	4
1.2.1 Tujuan Formal.....	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	4
1.3. Usulan Produk Makanan.....	4
1.3.1 Perencanaan Menu .....	4
1.3.2 Usulan Set Menu <i>Fine Dining</i> .....	5
1.3.3 Penjelasan Produk .....	5
1.3.4 Usulan Standar Resep .....	14
1.3.5 <i>Recipe Costing, Dish Costing, and Selling Price</i> .....	22
1.3.6 <i>Nutritional Value</i> .....	28
1.3.7 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	33
BAB II.....	34
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	34
2.1 Perencanaan Latihan Pembuatan Produk.....	34
2.1.1 <i>Working Plan</i> .....	34
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Produk .....	39
2.1.3 <i>Time Table</i> .....	40
2.1.4 Daftar Penggunaan Alat dan Bahan .....	42
2.2 Pelaksanaan Latihan Pembuatan Produk .....	45
2.2.1 Kendala dan Hambatan .....	57
BAB III .....	59
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	59
3.1 Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	59
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	60
3.3 Evaluasi Presentasi Produk .....	62

BAB IV .....	65
KESIMPULAN DAN SARAN.....	65
4.1 Kesimpulan .....	65
4.2 Saran .....	66
DAFTAR PUSTAKA .....	67

## DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 Narasumber Kegiatan <i>Food Presentation</i> .....	3
TABEL 1.2 Usulan Resep Songkolo Bagadang .....	15
TABEL 1.3 Usulan Resep Pallu Kacci .....	16
TABEL 1.4 Usulan Resep Pallubasa .....	17
TABEL 1.5 Usulan Resep Iga Konro Bakar .....	18
TABEL 1.6 Usulan Resep Burasa.....	19
TABEL 1.7 Usulan Resep Sayur Tuttu.....	20
TABEL 1.8 Usulan Resep Es Pisang Ijo.....	20
TABEL 1.9 Usulan Resep Sarabba.....	21
TABEL 1.10 <i>Recipe Costing, Dish Costing, Food Cost Percentage, Preliminary Selling dan Projected Selling</i> Songkolo Bagadang .....	23
TABEL 1.11 <i>Recipe Costing, Dish Costing, Food Cost Percentage, Preliminary Selling dan Projected Selling</i> Pallu Kacci.....	23
TABEL 1.12 <i>Recipe Costing, Dish Costing, Food Cost Percentage, Preliminary Selling dan Projected Selling</i> Pallubasa .....	24
TABEL 1.13 <i>Recipe Costing, Dish Costing, Food Cost Percentage, Preliminary Selling dan Projected Selling</i> Iga Konro Bakar .....	25
TABEL 1.14 <i>Recipe Costing, Dish Costing, Food Cost Percentage, Preliminary Selling dan Projected Selling</i> Burasa .....	25
TABEL 1.15 <i>Recipe Costing, Dish Costing, Food Cost Percentage, Preliminary Selling dan Projected Selling</i> Sayur Tuttu .....	26
TABEL 1.16 <i>Recipe Costing, Dish Costing, Food Cost Percentage, Preliminary Selling dan Projected Selling</i> Es Pisang Ijo .....	26



TABEL 1.17 <i>Recipe Costing, Dish Costing, Food Cost Percentage, Preliminary Selling dan Projected Selling Sarabba</i> .....	27
TABEL 1.18 <i>Total Recipe Costing, Dish Costing, Food Cost Percentage, Preliminary Selling dan Projected Selling</i> .....	27
TABEL 1.19 Nutritional Value Songkolo Bagadang .....	28
TABEL 1.20 Nutritional Value Pallu Kacci .....	29
TABEL 1.21 Nutritional Value Pallubasa .....	30
TABEL 1.22 Nutritional Value Iga Konro Bakar .....	30
TABEL 1.23 Nutritional Value Burasa.....	31
TABEL 1.24 Nutritional Vale Sayur Tuttu.....	31
TABEL 1.25 Nutritional Value Es Pisang Ijo.....	32
TABEL 1.26 Nutritional Value Sarabba.....	32
TABEL 1.27 Nutritional Value Total .....	32
TABEL 2.1 Perencanaan Kerja Songkolo Bagadang .....	34
TABEL 2.2 Perencanaan Kerja Pallu Kacci .....	35
TABEL 2.3 Perencanaan Kerja Pallubasa .....	36
TABEL 2.4 Perencanaan Kerja Iga Konro Bakar .....	36
TABEL 2.5 Perencanaan Kerja Burasa.....	37
TABEL 2.6 Perencanaan Kerja Sayur Tuttu.....	37
TABEL 2.7 Perencanaan Kerja Es Pisang Ijo.....	38
TABEL 2.8 Perencanaan Kerja Sarabba.....	39
TABEL 2.9 Matriks Perencanaan Kegiatan Produk .....	40
TABEL 2.10 <i>Time Table</i> Perencanaan Latihan Kerja .....	41
TABEL 2.11 <i>Time Table</i> Perencanaan Kerja Saat Sidang (H-1).....	42

TABEL 2.12 Daftar Peralatan.....	42
TABEL 2.13 Daftar Bahan .....	43
TABEL 2.14 Kegiatan Latihan Pembuatan Songkolo Bagadang .....	45
TABEL 2.15 Kegiatan Latihan Pembuatan Pallu Kacci.....	47
TABEL 2.16 Kegiatan Latihan Pembuatan Pallubasa .....	48
TABEL 2.17 Kegiatan Latihan Pembuatan Iga Konro Bakar, Burasa, dan Sayur Tuttu	50
TABEL 2.18 Kegiatan Latihan Pembuatan Es Pisang Ijo .....	53
TABEL 2.19 Kegiatan Latihan Pembuatan Sarabba.....	55
TABEL 3.1 Dokumentasi Proses Sidang .....	61
TABEL 3.2 Dokumentasi Proses Evaluasi .....	63

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Sketsa Gambar Songkolo Bagadang .....	6
Gambar 1.2 Sketsa Gambar Pallu Kacci .....	7
Gambar 1.3 Sketsa Gambar Pallubasa .....	9
Gambar 1.4 Sketsa Gambar Iga Konro Bakar, Burasa, dan Sayur Tuttu.....	12
Gambar 1.5 Sketsa Gambar Es Pisang Ijo .....	13
Gambar 1.6 Sketsa Gambar Sarabba.....	14

## DAFTAR PUSTAKA

- Arsyad, M., & Arisyuni. (2021). *Mengenal Makanan dan Minuman Khas Makassar Sulawesi Selatan*. Kabupaten Bogor: Nonpedia.
- Bartono, & Ruffino, E. M. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI.
- Ervianto, W. (2002). *Manajemen Proyek Konstruksi*. Yogyakarta: Andi.
- Gisslen, W. (2011). *Professional Cooking (7th Edition)*. United States of America: John Wiley & Sons, Inc.
- Nurdiansyah. (2014). *Peluang dan Tantangan Pariwisata Indonesia*. Alfabeta.
- Rahman, S. (2023). *Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Pangan Lokal dan Makanan Tradisional Khas Sulawesi*. Sleman: Deepublish Digital.
- Sari, R., Tursina, & Sukamto, S. (2019). *Pemilihan Resep Masakan Berdasarkan Ketersediaan Bahan Makanan dengan Metode Simple Matching Coefficient (SMC)*.
- Syamsu, R. (2017). *KULINER TRADISIONAL SEBAGAI DAYA TARIK KOTA MAKASSAR SEBAGAI DESTINASI WISATA KULINER*.
- Wibawati, D. (2021). *Upaya Indonesia untuk Mempromosikan Wisata Kuliner sebagai Warisan Budaya Dunia*.
- Wijaya, S. (2019). *Pemetaan Budaya Makanan Indonesia : Kontribusi Awal untuk Mempromosikan Wisata Kuliner*. *J.Ethn.Makanan*, 6-9.