

**MENGENALKAN KEANEKARAGAMAN MASAKAN
KABUPATEN TORAJA UTARA, SULAWESI SELATAN**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Oleh :

BRIGITTA PUTRI MARIEORA PRAMODAWARDHANI

Nomor Induk : 201621532

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2019

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

MEMPERKENALKAN KEANEKARAGAMAN MASAKAN KABUPATEN TORAJA UTARA, SULAWESI SELATAN

NAMA : BRIGITTA PUTRI MARIEORA P
NIM : 201621532
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing I,



DR Atang S. Safari, S.Sos., MM.Sc
NIP. 19600105 199203 1 001

Pembimbing II,



Nur Komariah. S.Sos., MM
NIP. 19660606 199303 2 001

Bandung, 10 Februari 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : BRIGITTA PUTRI MARIEORA PRAMODAWARDHANI
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 27 APRIL 1998
NIM : 201621532
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
"Mengenalkan Keanekaragaman Masakan Kabupaten Toraja Utara, 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 STP 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 1 Januari 2020

Yang membuat pernyataan,



Brigitta Putri Marieora Pramodawardhani

.....
NIM 201621532

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dengan judul “ **MENGENALKAN KEANEKARAGAMAN MASAKAN KABUPATEN TORAJA UTARA, SULAWESI SELATAN**”.

Maksud dan tujuan penyusunan tugas akhir ini ialah guna memenuhi salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan program pendidikan Diploma III program studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Di dalam pembuatan dan penyusunan Tugas Akhir ini, penulis banyak mengalami permasalahan dan hambatan. Namun penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah mendukung penulis secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karenanya, izinkan penulis untuk memberikan banyak ucapan terima kasih, kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak DR Atang S.Safari, Sos., MM.Sc selaku Dosen Pembimbing I, atas waktu dan kesediaan beliau memberikan semangat, pengarahan, dan bimbingan, serta menuntun penulis untuk dapat menyusun Tugas Akhir ini menggunakan teknik penulisan yang baik dan benar.

4. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. selaku Dosen Pembimbing II, atas waktu dan ketersediaan beliau memberikan semangat, bimbingan, dan arahan mengenai materi yang penulis gunakan di Tugas Akhir ini.
5. Ibu Freddy. P Lolobua, yang senantiasa memberikan doa, masukan, bimbingan dan arahan, serta dukungan kepada penulis hingga akhir penulisan.
6. Seluruh Dosen serta Staff Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
7. Keluarga, yang senantiasa memberikan dukungan, arahan, masukan, dan banyak bantuan yang sangat berarti bagi penulis.
8. Rekan seperjuangan, khususnya Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Boga kelas A BLT 2016, atas semua dukungan, semangat, dorongan, perhatian, serta kebersamaannya hingga saat ini.
9. Semua pihak tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu.

Penulis menyadari bahwa di dalam penulisan Tugas Akhir ini, masih jauh dari sempurna di dalam memenuhi syarat ilmiah, dikarenakan keterbatasan penulis yang masih di dalam tahap menuntut ilmu, Penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi siapa saja terutama Mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, khususnya Program Studi Manajemen Tata Boga.

Bandung, Desember 2019

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Tujuan	4
C. Usulan Produk	5
D. Tinjauan Produk	6
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	40
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	49
C. Kendala Pelaksanaan Presentasi Makanan	60
D. Tabel Menu Pelaksanaan Kerja di Rumah.....	60
E. Tabel Menu Pelaksanaan Kerja di Kampus.....	99
F. Tabel Matriks Perencanaan Pembuatan Produk	63

BAB III	PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	
	A. Persiapan / Mise en Place.....	66
	B. Pelaksanaan / Proses Kegiatan Presentasi Produk	69
	C. Evaluasi / Hasil Masukan Dari Tim Penguji	73
BAB IV	KESIMPULAN DAN SARAN	
	A. Kesimpulan	75
	B. Saran	76
	DAFTAR PUSTAKA	77

DAFTAR TABEL

	halaman
TABEL 1.1 Usulan Resep Pa'piong Bobo Nasi.....	18
TABEL 1.2 Usulan Resep Sop Ubi.....	19
TABEL 1.3 Usulan Resep Pantollo Lendong.....	20
TABEL 1.4 Usulan Resep Pangrarang	21
TABEL 1.5 Usulan Resep Pa'lawa Manuk	22
TABEL 1.6 Usulan Resep Papa Kambong.....	23
TABEL 1.7 Usulan Resep Utan Daun Dua Kayu	24
TABEL 1.8 Usulan Resep Tu'tuk Lada Katokkon	25
TABEL 1.9 Usulan Resep Deppa Tori	26
TABEL 1.10 Usulan Resep Kopi Toraja Sapan.....	27
TABEL 1.11 Perhitungan Biaya Pa'piong Bobo Nasi.....	28
TABEL 1.12 Perhitungan Biaya Sop Ubi.....	29
TABEL 1.13 Perhitungan Biaya Pantollo Lendong.....	29
TABEL 1.14 Perhitungan Biaya Pangrarang	30
TABEL 1.15 Perhitungan Biaya Pa'lawa Manuk	30
TABEL 1.16 Perhitungan Biaya Papa Kambong.....	31

TABEL 1.17 Perhitungan Biaya Utan Daun Dua Kayu	31
TABEL 1.18 Perhitungan Biaya Tu'tuk Lada Katokkon	32
TABEL 1.19 Perhitungan Biaya Deppa Tori	32
TABEL 1.20 Perhitungan Biaya Kopi Toraja Sapan	32
TABEL 1.21 Selling Price	34
TABEL 1.22 Perhitungan Gizi Pa'piong Bobo Nasi	35
TABEL 1.23 Perhitungan Gizi Sop Ubi	35
TABEL 1.24 Perhitungan Gizi Pantollo Lendong	36
TABEL 1.25 Perhitungan Gizi Pangrarang	36
TABEL 1.26 Perhitungan Gizi Pa'lawa Manuk.....	37
TABEL 1.27 Perhitungan Gizi Papa Kambong	37
TABEL 1.28 Perhitungan Gizi Utan Daun Dua Kayu	38
TABEL 1.29 Perhitungan Gizi Tu'tuk Lada Katokkon.....	38
TABEL 1.30 Perhitungan Gizi Deppa Tori	39
TABEL 1.31 Perhitungan Gizi Kopi Toraja Sapan.....	39
TABEL 2.1 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja	
Pa'piong Bobo Nasi.....	41
TABEL 2.2 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Sop Ubi	41

TABEL 2.3 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja	
Pantollo Lendong.....	42
TABEL 2.4 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Pangrarang.....	42
TABEL 2.5 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Pa'lawwa Manuk	43
TABEL 2.6 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Papa Kambong	43
TABEL 2.7 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja	
Utan Daun Dua Kayu	44
TABEL 2.8 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja	
Tu'tuk Lada Katokkon	44
TABEL 2.9 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Deppa Tori.....	45
TABEL 2.10 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja	
Kopi Toraja Sapan.....	45
TABEL 2.11 Time Table Perencanaan Latihan Kerja	46
TABEL 2.12 Daftar Kebutuhan Bahan (Purchasing List)	47
TABEL 2.13 Daftar Kebutuhan Alat	49
TABEL 2.14 Pelaksanaan Latihan Kerja Pa'piong Bobo Nasi	50
TABEL 2.15 Pelaksanaan Latihan Kerja Sop Ubi	51
TABEL 2.16 Pelaksanaan Latihan Kerja Pantollo Lendong	52

TABEL 2.17 Pelaksanaan Latihan Kerja Pangrarang	53
TABEL 2.18 Pelaksanaan Latihan Kerja Pa'lawu Manuk	54
TABEL 2.19 Pelaksanaan Latihan Kerja Papa Kambong	55
TABEL 2.20 Pelaksanaan Latihan Kerja Utan Daun Dua Kayu	56
TABEL 2.21 Pelaksanaan Latihan Kerja Tu'tuk Lada Katokkon.....	57
TABEL 2.22 Pelaksanaan Latihan Kerja Deppa Tori.....	58
TABEL 2.23 Pelaksanaan Latihan Kerja Kopi Toraja Sapan	59
TABEL 2.24 Menu Pelaksanaan Kerja di Rumah	61
TABEL 2.25 Menu Pelaksanaan Kerja di Kampus.....	62
TABEL 2.26 Time Table Pelaksanaan Kerja di Kampus	63
TABEL 2.27 Matriks Persencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	64
TABEL 3.1 Dokumentasi Persiapan / <i>Mise en place</i> Kegiatan <i>Food Presentation</i>	70
TABEL 3.2 Dokumentasi Proses Kegiatan <i>Food Presentation</i>	71
TABEL 3.2 Dokumentasi <i>Finishing / plating</i> Kegiatan <i>Food Presentation</i> ...	72

DAFTAR GAMBAR

halaman

GAMBAR 1.1 Rancangan Sketsa Penampilan Pa'piong Bobo Nasi.....	13
GAMBAR 1.2 Rancangan Sketsa Penampilan Sop Ubi.....	13
GAMBAR 1.3 Rancangan Sketsa Penampilan Pantollo Lendong.....	14
GAMBAR 1.4 Rancangan Sketsa Penampilan Pangrarang	14
GAMBAR 1.5 Rancangan Sketsa Penampilan Pa'lawa Manuk	15
GAMBAR 1.6 Rancangan Sketsa Penampilan Papa Kambong.....	15
GAMBAR 1.7 Rancangan Sketsa Penampilan Utan Daun Dua Kayu	16
GAMBAR 1.8 Rancangan Sketsa Penampilan Tu'tuk Lada Katokkon	16
GAMBAR 1.9 Rancangan Sketsa Penampilan Deppa Tori	17
GAMBAR 1.10 Rancangan Sketsa Penampilan Kopi Toraja Sapan	17
GAMBAR 3.1 Dokumentasi Presentasi Kegiatan <i>Food Presentation</i>	73

DAFTAR PUSTAKA

Gardjito, Murdjati. dkk. 2017. Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan Dalam Kuliner Indonesia.

Yogyakarta : Gajah Mada University Press

Parinding, Samban C dan Judi Achjadi. 1988. *Toraja : Indonesia's Mountain Eden*. Singapura :

Times Editions

Rahman, Fadly. 2016. Rijnstafel, Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870 – 1942 : PT

Gramedia Pustaka Utama

www.myfitnesspal.com. Diakses pada tanggal 4 Oktober 2019.

<https://budaya-indonesia.org/>. Diakses pada tanggal 26 September 2019.

<https://majalah.ottencoffee.co.id/mengenal-kopi-toraja-sapan-yang-eksotis/>. Diakses pada tanggal 21 September 2019.