

**EKSPLORASI CITARASA KULINER POSO**

**SULAWESI TENGAH**

**TUGAS AKHIR**

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



**Oleh :**

**MUHAMMAD HADITS FAHLEVI.**

**Nomor Induk : 201621542**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA BOGA  
JURUSAN HOSPITALITI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
NHI BANDUNG**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

EKSPLORASI CITARASA KULINER POSO

NAMA : MUHAMMAD HADITS FAHLEVI

NIM : 201621542

PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing I,



**Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd**  
NIP. 19630302 199503 1 001

Pembimbing II,



**Dadang Suratman, S.ST.Par., MM.**  
NIP. 19711210 200212 1 008

Bandung, 12 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.**  
NIP. 19730706 199503 1 001

## **PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Hadits Fahlevi

Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 14 Agustus 1998

NIM : 201621542

Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**EKSPLORASI CITA RASA KULINER POSO, SULAWESI TENGAH**  
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,.....

Yang membuat pernyataan,

**Muhammad Hadits Fahlevi**

NIM 201621542

## **KATA PENGANTAR**

Dengan mengucapkan Puji serta Syukur atas kehadiran Allah SWT tuhan yang maha kasih, maha pemurah serta atas limpahan Rahmat dan hidayah-Nya, shalawat juga salam selalu dipanjatkan kepada Nabi Muhammad SAW. Sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“EKSPLORASI CITA RASA KULINER POSO SULAWESI TENGAH”**

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna oleh karena itu penulis selalu menerima kritik dan saran untuk masa yang akan datang. Penyusunan Tugas Akhir ini ditujukan untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini banyak pihak yang membantu penulis baik dalam bhal Finansial, Moril, dan Spritual. Terlebih kepada pihak keluarga dan teman-teman penulis atas segala bantuan yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu, yaitu:

1. Bapak Faisal, MM. Par, CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos, MM., selaku Ketua Jurusan Perhotelan
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.

5. Bapak Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Par., MM.\_selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan waktu, saran dan ilmunya dalam dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Bapak Eko selaku Polisi Hutan Resor Poso Sulawesi tengah
8. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
9. Orangtua dan kakak penulis yang telah membesarkan, mendidik, mendukung, membantu serta mendoakan penulis.
10. Teman-teman Manajemen Tata Boga angkatan 2016.
11. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan namanya, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Dengan rendah hati penulis berharap agar Tugas Akhir ini bisa bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, Juni 2019

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI .....	5
DAFTAR TABEL .....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR GAMBAR .....	Error! Bookmark not defined.
<b><u>BAB 1</u></b> PENDAHULUAN .....	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang .....	Error! Bookmark not defined.
1.2 Tujuan .....	4
1.3 Usulan Produk Makanan .....	5
1.4 Tinjauan Masakan .....	Error! Bookmark not defined.
1.4.1 Tema Masakan .....	Error! Bookmark not defined.
1.4.2 Tinjauan Resep .....	Error! Bookmark not defined.
1.4.3 <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i> .....	26
1.4.4 Daftar Nilai Nutrisi .....	Error! Bookmark not defined.
1.4.5 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	40
<b><u>BAB II</u></b> PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	41
2.1 Perencanaan Latihan <i>Food Presentation</i> .....	41
2.1.1 <i>Working Plan</i> .....	41
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk .....	Error! Bookmark not defined.
2.1.3 <i>Time Table</i> .....	Error! Bookmark not defined.
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat Dapur .....	Error! Bookmark not defined.
2.1.5 <i>Purchasing List</i> .....	Error! Bookmark not defined.
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan .....	50
2.3 Kendala dan Hambatan .....	59
<b><u>BAB III</u></b> PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	Error! Bookmark not defined.
3.1 Proses Kegiatan Persiapan Presentasi Produk .....	Error! Bookmark not defined.
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	Error! Bookmark not defined.
3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk .....	Error! Bookmark not defined.
<b><u>BAB IV</u></b> KESIMPULAN DAN SARAN .....	Error! Bookmark not defined.
4.1 Kesimpulan .....	Error! Bookmark not defined.
4.2 Saran .....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA .....	Error! Bookmark not defined.

## DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>Standard Recipe</i> Nasi Jagung.....	13
TABEL 2 <i>Standard Recipe</i> Tosu-tosukateu.....	14
TABEL 3 <i>Standard Recipe</i> Palumara .....	15
TABEL 4 <i>Standard Recipe</i> Uta kelo.....	17
TABEL 5 <i>Standard Recipe</i> Uta dada.....	18
TABEL 6 <i>Standard Recipe</i> Wayawo masapi .....	19
TABEL 7 <i>Standard Recipe</i> Inau tarente sulewana .....	21
TABEL 8 <i>Standard Recipe</i> Kaledo.....	23
TABEL 9 <i>Standard Recipe</i> Labia dange .....	24
TABEL 10 <i>Standard Recipe</i> Kue paranggi .....	25
TABEL 11 <i>Recipe Costing</i> Nasi jagung .....	26
TABEL 12 <i>Recipe Costing</i> Tosu-tosukateu .....	26
TABEL 13 <i>Recipe Costing</i> Palumara .....	27
TABEL 14 <i>Recipe Costing</i> Uta kelo.....	28
TABEL 15 <i>Recipe Costing</i> Uta dada .....	28
TABEL 16 <i>Recipe Costing</i> Wayawo masapi .....	29
TABEL 17 <i>Recipe Costing</i> Inau tarente sulewana .....	29
TABEL 18 <i>Recipe Costing</i> Kaledo.....	30
TABEL 19 <i>Recipe Costing</i> Labia dange .....	30
TABEL 20 <i>Recipe Costing</i> Kue paranggi .....	31
TABEL 21 Perhitungan <i>selling Price</i> .....	31
TABEL 22 Kandungan Gizi Nasi Jagung .....	32
TABEL 23 Kandungan Gizi Tosu-tosukateu .....	32
TABEL 24 Kandungan Gizi Palumara.....	33
TABEL 25 Kandungan Gizi Uta kelo.....	33
TABEL 26 Kandungan Gizi Uta dada .....	34
TABEL 27 Kandungan Gizi Wayawo masapi.....	34

TABEL 28 Kandungan Gizi Inau tarente sulewana.....	35
TABEL 29 Kandungan Gizi Kaledo .....	35
TABEL 30 Kandungan Gizi Labia dange .....	36
TABEL 31 Kandungan Gizi Kue paranggi .....	36
TABEL 32 Kandungan Kalori.....	37
TABEL 33 <i>Working Plan</i> Nasi Jagung .....	38
TABEL 34 <i>Working Plan</i> Tosu-tosukateu .....	39
TABEL 35 <i>Working Plan</i> Palumara .....	39
TABEL 36 <i>Working Plan</i> Uta kelo .....	39
TABEL 37 <i>Working Plan</i> Uta dada .....	40
TABEL 38 <i>Working Plan</i> Wayawo masapi .....	40
TABEL 39 <i>Working Plan</i> Inau tarente sulewana .....	40
TABEL 40 <i>Working Plan</i> Kaledo.....	41
TABEL 41 <i>Working Plan</i> Labia dange .....	41
TABEL 42 <i>Working Plan</i> Kue paranggi .....	41
TABEL 43 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk .....	43
TABEL 44 <i>Time Table</i> Sebelum Sidang (H-1).....	44
TABEL 45 <i>Time Table</i> Saat Sidang .....	44
TABEL 46 Daftar Kebutuhan Alat Dapur .....	45
TABEL 47 <i>Purchasing List</i> .....	45
TABEL 48 Pembuatan Nasi Jagung .....	47
TABEL 49 Pembuatan Tosu-tosukateu.....	48
TABEL 50 Pembuatan Palumara.....	49
TABEL 51 Pembuatan Uta kelo .....	51
TABEL 52 Pembuatan Uta dada .....	52
TABEL 53 Pembuatan Wayawo masapi.....	53
TABEL 54 Pembuatan Inau tarente sulewana .....	54
TABEL 55 Pembuatan Kaledo .....	55
TABEL 56 Pembuatan Labia dange .....	56
TABEL 57 Pembuatan Kue paranggi .....	57
TABEL 58 Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang .....	65



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Nasi Jagung .....	13
Gambar 2 Tosu-tosukateu.....	15
Gambar 3 Palumara.....	16
Gambar 4 Uta kelo .....	17
Gambar 5 Uta dada .....	19
Gambar 6 Wayawo masapi.....	20
Gambar 7 Inau tarente sulewana.....	22
Gambar 8 Kaledo .....	23
Gambar 9 Labia dange .....	24
Gambar 10 Kue paranggi .....	25

## DAFTAR PUSTAKA

- Monkbot, (2019, September 23)  
<https://en.m.wikipedia.org/wiki/Rijsttafel>
- Bagas Chrisara, (2019, Oktober 4)  
[https://id.m.wikipedia.org/wiki/Sulawesi\\_Tengah](https://id.m.wikipedia.org/wiki/Sulawesi_Tengah)
- Rahmatdenas. (2019, September 8)  
[https://id.m.wikipedia.org/wiki/Kerusuhan\\_Poso](https://id.m.wikipedia.org/wiki/Kerusuhan_Poso)
- Bagas chrisara, (2019 Oktober 1)  
[https://id.m.wikipedia.org/wiki/Kabupaten\\_Poso](https://id.m.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Poso)
- Sigundul, (2019, Mei 23)  
<https://www.jejakpiknik.com/makanan-khas-sulawesi-tengah/>
- IvanLanin, (2019, Juli 2)  
<https://id.m.wikipedia.org/wiki/Kaledo>
- Alya Yura, (2017, November 3)  
<https://www.google.com/amp/s/resepnusantara.id/amp/tosu-tosukatue/>
- Ribka Damanik, (2019, Juni 13)  
<https://www.google.com/amp/s/www.idntimes.com/food/dining-guide/amp/ribka-damanik/uta-dada-masakan-khas-palu-exp-c1c2>
- Zulfikar Sy, (2018, Mei 28)  
<https://merahputih.com/post/read/pernah-coba-kuliner-berbahan-daun-kelor-ada-uta-kele-khas-suku-kaili>
- Dwi Astarini, (2018, Oktober 1)  
<https://www.google.com/amp/s/merahputih.com/post/amp/nasi-jagung-sajian-nikmat-kala-paceklik-suku-kaili-di-sulawesi-tengah>
- Buku sejarah Sulawesi Tengah (Perpustakaan STP NHI Bandung)
- Buku Mustika Rasa (Perpustakaan STP NHI Bandung)