

PENGEMBANGAN PRODUK KONRO BAKAR DAN NASU

PALEKKO KHAS BUGIS SULAWESI SELATAN

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



Oleh :

BOGALAZUARDI IMANIBRILIAN ARTESIMAN

NIM. 2021406077

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

KATA PENGANTAR

Segala puji serta Syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas limpahan Rahmat dan Hidayah-Nya, tak lupa juga segala rasa hormat dan terimakasih untuk kedua orang tua penulis yang memberikan support secara materi maupun non-materi sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan jenjang pendidikan Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul “PENGEMBANGAN PRODUK KONRO BAKAR DAN NASU PALEKKO KHAS BUGIS SULAWESI SELATAN” Dalam penelitian ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan, kritik, saran dan motivasi yang sangat besar dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini izinkan penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par. CEE., 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 Pudir Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. selaku ketua Program Studi Seni kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. PAR. selaku dosen pembimbing utama penulis yang telah bersedia memberikan masukan, dukungan, kritik, saran dan bimbingan.

6. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. selaku dosen pembimbing pendamping penulis yang telah bersedia memberikan masukan, dukungan, kritik, saran dan bimbingan.
7. Seluruh Dosen, Staff, Administrasi dan Tenaga pengajar Program Studi Seni Kuliner.

Semoga Allah SWT dapat membalas kebaikan seluruh pihak yang telah terlibat dalam penulisan proposal penelitian ini hingga selesai. Akhir kata, besar harapan karya ilmiah ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukan.

Bandung, 23 Oktober 2024

Penulis,
Bogalazuardi Imanibrilian A

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"PENGEMBANGAN PRODUK KONRO BAKAR DAN NASU PALEKKO KHAS BUGIS SULAWESI SELATAN"

NAMA : Bogalazuardi Imanibrilian Artesiman
NIM : 2021406077
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 15 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

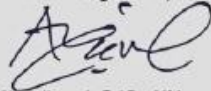
NIP.19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN PRODUK KONRO BAKAR DAN NASU PALEKKO KHAS BUGIS SULAWESI SELATAN

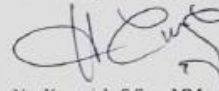
NAMA : Bogalazuardi Imanibrilian Artesiman
NIM : 2021406077
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



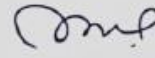
Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP. 19660606 199303 2 001

Penguji I,



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

Penguji II,



Nova Maulidian Hidayat, SE.,MM.
NIP. 19821216 201101 1 003

Bandung, 20 Desember 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

NIP. 19760420 200605 2 002

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dir. Anwar Masatip., MM.Par., CEE

NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Bogalazuardi Imanibrilian Artesiman
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 15 Februari 2003
NIM : 2021406077
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

**“PENGEMBANGAN PRODUK KONRO BAKAR NASU PALEKKO
KHAS BUGIS 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, 23 November 2024

Yang membuat pernyataan,



Bogalazuardi Imanibrilian A

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	5
a. Tujuan Formal.....	5
b. Tujuan Operasional	6
c. Usulan Produk.....	6
d. Usulan Menu.....	7
e. Penjelasan Menu	8
f. Tabel Matriks Komposisi Menu.....	9
C. Sketsa Usulan Produk	11
D. Tinjauan Produk	12
a) Standar Resep.....	12
b) Recipe Costing	19
c) Nutritional Value	24
E. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba	28
a. Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi	28
b. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi.....	28
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	29

A.	Perencanaan Trial Food Presentation	29
a.	Working Plan.....	29
b.	Matrix Trial Food Presentation	32
c.	Time Table	33
e.	Purchasing List.....	36
f.	Kendala dan Hambatan Dalam Pelaksanaan <i>Trial Food Presentation</i>	42
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK		43
a.	Persiapan Kegiatan Pelaksanaan Food Presentation	43
b.	Pelaksanaan Kegiatan <i>Food Presentation</i>	43
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		50
a.	Kesimpulan	50
b.	Saran	50
DAFTAR PUSTAKA.....		52

DAFTAR TABEL

TABEL 1 Narasumber Kegiatan Presentasi Produk	5
TABEL 2 Tabel Matriks Komposisi Menu.....	9
TABEL 3 Tabel Matriks Komposisi Menu	10
TABEL 4 Tabel Sketsa Penyajian Makanan.....	11
TABEL 5 Nasu Palekko	13
TABEL 6 Nasu Palekko	14
TABEL 7 Konro Bakar.....	15
TABEL 8 Konro Bakar.....	17
TABEL 9 Arancini.....	18
TABEL 10 Arancini.....	18
TABEL 11 Recipe Costing Nasu Palekko.....	20
TABEL 12 Recipe Costing Konro Bakar	21
TABEL 13 Perhitungan Selling Price.....	24
TABEL 14 Nutritional Value Nasu Palekko.....	25
TABEL 15 Nutritional Value Konro Bakar	26
TABEL 16 Nutritional Value Arancini	27
TABEL 17 Nutritional Value Urap Sayur	27
TABEL 18 Kandungan Kalori	28
Tabel 19 Working Plan Nasu Palekko	29
Tabel 20 Working Plan Konro Bakar.....	30

Tabel 21 Matriks Pembuatan Produk	33
Tabel 22 Time Table Food Presentation	34
Tabel 23 Daftar Kebutuhan Peralatan Dapur	34
Tabel 24 Purchasing List	36
Tabel 25 Pelaksanaan Trial	38
Tabel 26 Tabel Lampiran Dokumentasi kegiatan <i>Food Pesentation</i>	44

DAFTAR PUSTAKA

588-Article Text-1289-1-10-20190714. (n.d.).

Christina, S., Ronaldo, D., Rosya Zaini, dan M., Teknik Informatika, J., Palangka Raya Jl

Yos Sudarso, U., Raya, P., & Tengah, K. (n.d.). *APLIKASI RESEP MASAKAN BERBASIS ANDROID*.

Harsana, M., Rinawati, W., & Fauziah, A. (2023). Inventarisasi makanan tradisional dalam menunjang pengembangan wisata kuliner. *JPPI (Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia)*, 9(1), 81. <https://doi.org/10.29210/020221974>

Hikmatulloh, E., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. (2017). *MANFAAT PENGETAHUAN BUMBU DAN REMPAH PADA PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA SISWA SMKN 9 BANDUNG* (Vol. 6, Issue 1).

Jalan. (n.d.). *KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/ BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF REPUBLIK INDONESIA POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG*. www.stp-bandung.ac.id

Kadek, N., Swary, P. P., Agung, A., Sitawati, R., Sedana, G., Yasa, W., Politeknik,), & Bali, N. (2024). ANALISIS FOOD COST TERHADAP PENGENDALIAN MANAJEMEN BIAYA PADA HOTEL NOVOTEL BALI NUSA DUA. *Neraca Manajemen, Ekonomi*, 6. <https://doi.org/10.8734/mnmae.v1i2.359>

Kapojos, S. M., & Wijaya, H. (2018). MENGENAL BUDAYA SUKU BUGIS (Pendekatan Misi Terhadap Suku Bugis). In *Jurnal Lembaga STAKN Kupang | MATHETEUEO* (Vol. 6, Issue 2). https://id.m.wikipedia.org/wiki/Suku_Bugis

Luh, N., Vinaya, M., Prasetyo, T., & Harisyana, T. M. (2019). Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka. In *Management & Accounting Expose e-ISSN* (Vol. 2, Issue 1). <http://jurnal.usahid.ac.id/index.php/accounting>

- Maharani Santosa, D., & Saleh Husain, M. (n.d.). *Perancangan Media Promosi Kuliner Sop Konro Di Kota Makassar*.
- Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB 2007*. (n.d.).
- Nurjanah, D. S., & Ratnaningsih, N. (n.d.). *JALI-JALI CHICKEN ARANCINI SAUS AMBAL SEBAGAI FUSSION FOOD BERBASIS PANGAN LOKAL*.
- Rijal, S., Fitry, L. D., Akbar, F., Politeknik, Z., & Makassar, P. (2020a). Budaya Gastronomi dalam Pengembangan Desa Wisata di Sulawesi Selatan. In *Journal of Indonesian History* (Vol. 9, Issue 1). <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jih>
- Rijal, S., Fitry, L. D., Akbar, F., Politeknik, Z., & Makassar, P. (2020b). Budaya Gastronomi dalam Pengembangan Desa Wisata di Sulawesi Selatan. In *Journal of Indonesian History* (Vol. 9, Issue 1). <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jih>
- Rijal, S., Fitry, L. D., Akbar, F., Politeknik, Z., & Makassar, P. (2020c). Budaya Gastronomi dalam Pengembangan Desa Wisata di Sulawesi Selatan. In *Journal of Indonesian History* (Vol. 9, Issue 1). <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jih>
- RJI-20170619-094342-7273*. (n.d.).
- Siwi, A., & Tyas, P. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. In *Jurnal Pariwisata Terapan* (Vol. 1, Issue 1).
- Suteja, I. W., & Wayuningsih, S. (2019). *Strategi_Pengembangan_Potensi_Kuliner_Lo*.