

**PENGEMBANGAN MAKANAN PA'PIONG SAPI DAN
PANTOLLO SUSO KHAS KOTA TORAJA PROVINSI
SULAWESI SELATAN**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Tugas Akhir

Program Diploma III Seni Kuliner

Tahun Akademi 2024/2025



Disusun Oleh :

DIANI ZAKIAH NUR

Nomor Induk : 2021406063

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

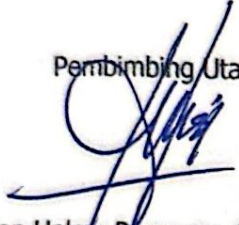
2024

LEMBAR PENGESAHAN

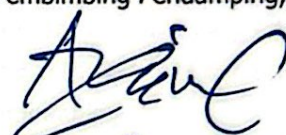
Pengembangan Makanan Pa'piong Sapi dan Pantollo Suso Khas Kota Toraja Provinsi Sulawesi Selatan

NAMA : Diani Zakiah Nur
NIM : 2021406063
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,


Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par.
NIP 19691228 200212 1 001

Pembimbing Pendamping,

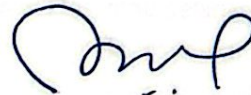

Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par.
NIP 19760420 200605 2 002

Penguji I,

 DA5

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

Penguji II,



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

Bandung, 20 Desember 2024

Mengetahui,

abag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama


Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Diani Zakiah Nur
Tempat/Tanggal Lahir : Bekasi, 7 Agustus 2002
NIM : 2021406063
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN MAKANAN PA'PIONG SAPI DAN PANTOLLO SUSO KHAS KOTA TORAJA PROVINSI 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, 1 Januari 2025.

Yang membuat pernyataan,


Diani Zakiah Nur

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penulisan	4
1.2.1 Tujuan Formal.....	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	4
1.3 Usulan Produk	5
1.3.1 Perencanaan Menu.....	6
1.3.2 Rangkaian Menu	7
1.3.3 Matrik Menu	7
1.3.4 Deskripsi Menu.....	9
1.4 Usulan Resep	12
1.5 Costing.....	19
1.6 Nilai Gizi	23
1.7 Lokasi dan Waktu Penelitian Makanan.....	25
1.7.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	25
1.7.2 lokasi dan Waktu Pelaksanaan presentasi.....	25
BAB II	26
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI MAKANAN.....	26
2.1 Perencanaan Presentasi Produk Makanan	26
2.1.1 <i>Working Plan</i>	26
2.1.2 Time Table	28
2.1.3 Daftar Pembelian Bahan	29
2.1.4 Kebutuhan Peralatan	31
2.1.5 Menu Yang Akan Disiapkan	32
2.1.6 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Menu	33
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	34
2.2.1 Kendala dan Hambatan.....	37

BAB III.....	39
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	39
3.1 Persiapan Kegiatan Presentasi Produk	39
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	41
3.3. Evaluasi Dan Hasil Dari Presentasi	43
BAB IV	44
KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
4.1 Kesimpulan.....	44
4.2 Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Matriks Menu	8
Tabel 1.2 Pantollo Suso	13
Tabel 1.3 <i>Emulsion Sauce</i>	14
Tabel 1.4 Pa'piong Sapi.....	15
Tabel 1.5 Pa'piong Sauce	16
Tabel 1.6 Tu'tuk Utan	18
Tabel 1.7 Nasi Hitam	19
Tabel 1.8 <i>Food Cost Appetizer</i>	21
Tabel 1.9 <i>Food Cost Maincourse</i>	21
Tabel 1.10 <i>Total Selling Price</i>	22
Tabel 1.11 Nilai Gizi <i>Appetizer</i>	23
Tabel 1.12 Nilai Gizi <i>Maincourse</i>	24
Tabel 2.1 <i>Working Plan</i> Pa'piong Sapi	27
Tabel 2.2 <i>Working Plan</i> Tu'tuk Utan	27
Tabel 2.3 <i>Working Plan</i> Nasi Hitam.....	27
Tabel 2.4 <i>Time Table</i> Sebelum Sidang	28
Tabel 2.5 <i>Time Table</i> Pada Saat Sidang	29
Tabel 2.6 Daftar Pembelian Bahan	30
Tabel 2.7 Kebutuhan Peralatan.....	31
Tabel 2.8 Menu yang disiapkan di rumah	32
Tabel 2.9 Pembuatan Makanan Pada Saat Sidang.....	32
Tabel 2.10 <i>Matrix</i> Perencanaan Kegiatan Pembuatan Menu.....	33
Tabel 2.11 Uji Coba Pantollo Suso.....	34
Tabel 2.12 Uji Coba Pantollo Suso.....	35
Tabel 2.13 Uji Coba Pa'piong Sapi	35
Tabel 2.14 Uji Coba Pa'piong Sapi	36
Tabel 3.1 Dokumentasi Persiapan Sidang	40
Tabel 3.2 Dokumentasi proses Sidang.....	41
Tabel 3.3 Dokumentasi proses Sidang.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Pantollo Suso	10
Gambar 1.2 <i>Main Course Platting</i>	12
Gambar 3.1 Proses Evaluasi Produk.....	43

DAFTAR PUSTAKA

- Aguilera, J. M. (2019). The food matrix: implications in processing, nutrition and health. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 59(22), 3612–3629.
- Al-Khusaibi, M., Al-Habsi, N., & Rahman, M. S. (2019). *Traditional foods: History, preparation, processing and safety*. Springer.
- Bunga, H., Ayupradinda, F., Ronitawati, P., Sitoayu, L., Sa'pang, M., & Nuzrina, R. (2022). Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Terhadap Biaya Sisa Makanan. *J. Nutr*, 24(1), 21–28.
- Ekergil, V., & Özgür Göde, M. (2020). The role of supply chain management and standard costing techniques in performance evaluations of hotel businesses. *Travel and Tourism: Sustainability, Economics, and Management Issues: Proceedings of the Tourism Outlook Conferences*, 3–28.
- Galli, F. (2018). Traditional food: definitions and nuances. In *Case Studies in the Traditional Food Sector* (pp. 3–24). Elsevier.
- Handriyanto, B., & Lukmandono, L. (2023). Strategi Menentukan Harga Pokok Produksi yang Kompetitif Menggunakan Metode Activity Based Costing di PT. XYZ Food. *JATI UNIK: Jurnal Ilmiah Teknik Dan Manajemen Industri*, 7(1).
- Hasan, L. D., Musawantoro, M., & Zainal, F. A. (2020). Effect of online marketing (E-commerce) activities to the advantages of competing traditional culinary products in South Sulawesi. *Pusaka: Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Business Event*, 66–72.
- Igloliorte, H., & Taunton, C. (2022). *The Routledge Companion to Indigenous Art Histories in the United States and Canada*. Routledge.
<https://doi.org/10.4324/9781003014256>

- Katagiri, M., Yamazaki, S., Kakihara, Y., Takada, A., & Kikuchi, Y. (2023). Consolidated and Undrained Triaxial Compression Characteristics of Slag-Clay Mixtures with Wide Unconfined Compression Strength. *International Conference on Construction Resources for Environmentally Sustainable Technologies*, 375–388.
- Kefe, İ., & Çetin, B. (2024). Optimization of Product Costs in the Food and Beverage Business: A Target Costing Approach. *Journal of Business Research - Turk*. <https://doi.org/10.20491/isarder.2024.1782>
- Majidova, N. (2018). Indicators Providing Quality and Safety of Food Products. *Biomedical Journal of Scientific & Technical Research*, 5(5). <https://doi.org/10.26717/BJSTR.2018.05.001260>
- Mohanty, M., & Satapathy, A. (2023). Recipe for Identity: Constructing the Self in Chitrita Banerji's A Taste of My Life. *Journal of Global Postcolonial Studies*, 11(1), 75–89.
- Mubarok, R., Maskuri, & Ghony, M. D. (2024). Empowerment of Local Communities in the Survival of Multicultural Values: Case Study in Tana Toraja Village, East Kutai. *Asian Journal of Education and Social Studies*, 50(7), 663–677. <https://doi.org/10.9734/ajess/2024/v50i71496>
- Nahriana, N., & Tawani, R. (2022). Diversity of Bugis-Makassar Ethnic Food in South Sulawesi. *Proceedings of the 2nd International Joint Conference on Hospitality and Tourism, IJCHT 2022, 6-7 October 2022, Singaraja, Bali, Indonesia*. <https://doi.org/10.4108/eai.6-10-2022.2325686>
- Orienta Zubaidah, I.F Romadhoni, Lilis Sulandari, & Niken Purwidiani. (2023). Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan Makanan Banquet di Hot Kitchen Hotel Aria Centra Surabaya. *Journal of Creative Student Research*, 1(4), 421–444. <https://doi.org/10.55606/jcsrpolitama.v1i4.2327>

- Orlando, E., & Lukman, S. (2023). PENGOLAHAN KOPI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING BERBASIS WEB MOBILE. *Seminar Nasional Teknologi Informasi Dan Komunikasi STI&K (SeNTIK)*, 7(1).
- Patil, Prof. J. (2023). Automatic Timetable Generator. *International Journal for Research in Applied Science and Engineering Technology*, 11(6), 1302–1309. <https://doi.org/10.22214/ijraset.2023.53821>
- Rijal, S., Fitry, L. D., Akbar, F., Politeknik, Z., & Makassar, P. (2020). 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>
- Sa'pang, M., Salam, A., Harna, H., Rahmayanti R, A., Seprianto, S., Nurmalasari, M., Ruhmayanti, N. A., & Swamilaksita, P. D. (2023). An Explorative Study of Indonesian Traditional Cheese “Dangke” as High Protein Food from Enrekang, South Sulawesi. *Poltekita: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 17(3), 955–965. <https://doi.org/10.33860/jik.v17i3.3345>
- Singh, B., Mohanty, D., Bakshi, V., Gujjar, R. S., & Upadhyay, A. K. (2021). The Distinction of Omics in Amelioration of Food Crops Nutritional Value. In *Bioinformatics for agriculture: High-throughput approaches* (pp. 85–99). Springer Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-33-4791-5_5
- Suparjo, Y. A. D., Kumala, C. M., & Sunarsih, E. S. (n.d.). *Stakeholder Collaboration in Sustainable Tourism Development in Tana Toraja, South Sulawesi Province, Indonesia: Efforts to Improve Tourist Visits*.
- Totanan, C. (2024). *Utang Rambu Solo'dalam Kacamata Semiotika*. Deepublish.
- Wieser, H., Koehler, P., & Scherf, K. A. (2020). Nutritional value of wheat. In *Wheat - An Exceptional Crop* (pp. 133–148). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-821715-3.00006-X>
- Zhai, D. (2019). *The invention discloses a wWork plan generation method and device*.