

**PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KOTA
MAKASSAR, SULAWESI SELATAN**

TUGAS AKHIR

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Studi Pada
Program Diploma III



Oleh :

JUAN JEDDY ANDAROSKY

NIM : 2021406029

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN HOSPITALITI**

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Juan Jeddy Andarozky
Tempat/Tanggal Lahir : Kuningan, 17 Mei 2002
NIM : 2021406029
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul :
"PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KOTA MAKASSAR, 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, 24 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,



Juan Jeddy Andarozky

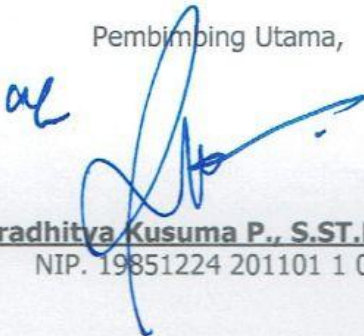
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KOTA MAKASSAR, SULAWESI SELATAN

NAMA : Juan Jeddy Andarozky
NIM : 2021406029
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



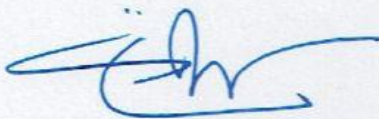
Mandradhitva Kusuma P., S.ST.Par., M.Sc.
NIP. 19851224 201101 1 010

Pembimbing Pendamping,



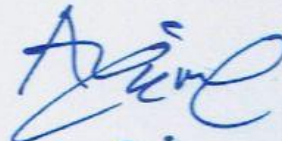
Nova Maulidian Hidayat, A.Md.,Par., SE., M.M.
NIP : 19821216 201101 1 003

Penguji I,



Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc.
NIP. 19600105 199203 1 001

Penguji II,

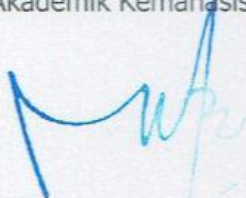


Ayu Nurwitasari, S.AP., M.M.Par
NIP. 19760420 200605 2 002

Bandung, 8 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. 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 20021 2 001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena telah memberikan berkat dan karunianya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul tugas akhir ” **PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KOTA MAKASSAR, SULAWESI SELATAN**”.

Tugas akhir ini disusun dengan maksud untuk menyelesaikan salah satu persyaratan kelulusan Pendidikan program Diploma-III pada program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan masih ada kekurangan dari susunan kalimat maupun bahasa Indonesia yang digunakan oleh penulis. Penulis mendapat banyak bantuan dan dukungan dari berbagai pihak dalam proses menulis Tugas Akhir ini, oleh karena itu penulis mengucapkan rasa terimakasih yang mendalam kepada yang terhormat :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CHE. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Made Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerjasama Poltekpar Nhis Bandung
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE. Selaku ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, A.MD., SE., MM. selaku ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik

5. Bapak Mandradhitya Kusuma P., S.ST.Par., M.SC.. selaku Pembimbing I telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam mengembangkan menu.
6. Bapak Nova Maulidan Hidayat, A.MD., SE., M.M. selaku Pembimbing II telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Kedua orang tua penulis yang sudah memberikan dukungan secara *financial* selama penulis mengerjakan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh jajaran dosen dan staf Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam proses penulisan dari awal hingga akhir.
9. Teman – teman penulis dan berbagai pihak yang telah mendukung penulis dalam penyusunan Tugas Akhir dari awal hingga selesai.
10. Teman – teman kelas yang telah mendukung penulis dalam memberikan informasi penyusunan Tugas Akhir dari awal hingga selesai.

Dengan segala kerendahan hati, Penulis memohon maaf atas segala kesalahan yang mungkin terdapat dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis berharap bahwa Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat, baik bagi pengembangan diri Penulis maupun bagi para pembaca secara umum.

Bandung, Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB 1	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 TUJUAN PENELITIAN.....	7
1.2.1 Tujuan Formal	7
1.2.2 Tujuan Operasional	7
1.3 USULAN PRODUK	7
1.3.1 Rangkaian Menu	8
1.3.2 Matriks Menu	9
1.3.3 Deskripsi Menu	9
1.4 TINJAUAN PRODUK	14
1.4.1 Tema Masakan	14
1.4.2 Usulan Resep.....	15
1.4.3 Recipe Costing, Food Cost, Dish Cost, dan Selling price.....	29
1.4.4 Daftar Nilai Gizi.....	35
1.5 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN	39
1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi.....	39
1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presetasi.....	39
BAB II	40
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI.....	40
2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	40
2.1.1. Rencana Kerja/ <i>Working Plan</i>	41

2.1.2.	Penyusunan Proses Pembuatan Produk Dalam Bentuk Matrix.....	45
2.1.3.	Daftar Kebutuhan Peralatan	47
2.1.4.	Time Table.....	49
2.1.5.	Daftar Pembelian Bahan	50
2.2.	Kegiatan Uji Coba Presentasi Produk.....	53
2.3.	Kendala dan Hambatan	60
DAFTAR PUSTAKA.....		66

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Matrix Menu.....	9
Tabel 1. 2 Resep Gogoso.....	17
Tabel 1. 3 Resep Serundeng	19
Tabel 1. 4 Resep Nasu Palekko	20
Tabel 1. 5 Resep Pallumara.....	21
Tabel 1. 6 Resep Kemangi Oil	22
Tabel 1. 7 Resep Konro Bakar	23
Tabel 1. 8 Resep Bumbu Kacang	25
Tabel 1. 9 Resep Nasi Goreng Merah	26
Tabel 1. 10 Resep Sarabba	27
Tabel 1. 11 Resep Es Pisang Ijo	28
Tabel 1. 12 Recipe Costing Gogoso.....	30
Tabel 1. 13 Recipe Costing Nasu Palekko	31
Tabel 1. 14 Recipe Costing Pallumara	32
Tabel 1. 15 Recipe Costing Konro Bakar.....	33
Tabel 1. 16 Recipe Costing Sarabba	34
Tabel 1. 17 Recipe Costing Es Pisang Ijo	34
Tabel 1. 18 Nilai Gizi Gogoso.....	35
Tabel 1. 19 Nilai Gizi Nasu Palekko	36
Tabel 1. 20 Nilai Gizi Pallumara.....	36
Tabel 1. 21 Nilai Gizi Konro Bakar	37
Tabel 1. 22 Nilai Gizi Sarabba	38
Tabel 1. 23 Nilai Gizi Es Pisang Ijo	38
Tabel 2. 1 <i>Working Plan</i> Gogoso	42
Tabel 2. 2 Working Plan Nasu Palekko.....	42
Tabel 2. 3 Working Plan Pallumara.....	43
Tabel 2. 4 Working Plan Konro Bakar	43
Tabel 2. 5 Working Plan Sarabba	44
Tabel 2. 6 Working Plan Es Pisang Ijo.....	45
Tabel 2. 7 Bentuk Tabel Matriks	46
Tabel 2. 8 Daftar peralatan yang dibutuhkan	47
Tabel 2. 9 <i>Time Table</i> H-1	49
Tabel 2. 10 <i>Time Table</i> hari sidang.....	50
Tabel 2. 11 Purching List	51
Tabel 2. 13 Daftar Kegiatan Nasu Palekko	53
Tabel 2. 14 Daftar Kegiatan <i>Trial</i> Pallumara	54
Tabel 2. 15 Daftar Kegiatan <i>Trial</i> Iga Konro Bakar.....	55
Tabel 2. 16 Daftar Kegiatan <i>Trial</i> Sarabba.....	56
Tabel 2. 17 Daftar Kegiatan <i>sarabba</i>	58
Tabel 2. 17 Daftar Kegiatan <i>Trial</i> Es Pisang Ijo	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Sketsa Gogoso	10
Gambar 1. 2 Sketsa Nasu Palekko	11
Gambar 1. 3 Sketsa Pallumara	11
Gambar 1. 4 Sketsa Konro Bakar.....	12
Gambar 1. 5 Sketsa Sarbba	13
Gambar 1. 6 Sketsa Es Pisang Ijo	14

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., Nurrahman, A. A., Putra, P. R., & Nasruddin. (2021). Analysis of Business Plan Using Business Model Canvas (BMC) On Modern Fish Market. *Jurnal Sosial dan Pengembangan*.
- Az-zahra, dkk. (2023). Penetapan Selling Price Set Menu Pada Event New Year Previere Lounge Di Grand Dafam Signature Surabaya. *Jurnal Pariwisata*.
- Badan Pangan Nasional. (2024). Hämtat från <https://badanpangan.go.id/blog/post/masifkan-gerakan-mengangkat-potensi-kuliner-berbasis-pangan-lokal>
- Chef Bowi. (2023). *Okezon.com*. Hämtat från Lezatnya Pallumara, Sajian Ikan Berkuah Segar Khas Makassar: <https://travel.okezone.com/read/2023/08/29/301/2873371/lezatnya-pallumara-sajian-ikan-berkuah-segar-khas-makassar>
- Chef Ragil. (2021). *Kompas.com*. Hämtat från Resep Saraba, Minuman Rempah Hangat dari Sulawesi: <https://www.kompas.com/food/read/2021/02/19/071800075/resep-saraba-minuman-rempah-hangat-dari-sulawesi>
- Chef Steby Rafael. (2022). *Kompas.com*. Hämtat från Resep Konro Bakar Bumbu Kacang, Menu Bakar saat Perayaan Tahun Baru: <https://www.kompas.com/food/read/2022/12/27/090900875/resep-konro-bakar-bumbu-kacang-menu-bakaran-saat-perayaan-tahun-baru>
- Hermawan, D. (u.d.). Gurih Praktis! Resep NASI GORENG MERAH Khas Makassar. Hämtat från <https://www.youtube.com/watch?v=-Fm5NEv-m9U>
- Indonesia Kaya. (2022). Hämtat från Es Pisang Ijo, Sesuap Sejarah Es Pisang Ijo: <https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/es-pisang-ijo/>
- KBBI. (2023). Hämtat från <https://kbbi.web.id/wisata>
- Kemenparekraf. (den 13 06 2023). Hämtat från [kemenparekraf.go.id: https://kemenparekraf.go.id/berita/siaran-pers-kemenparekraf-kenalkan-kuliner-khas-indonesia-pada-para-pemuda-australia-peserta-aiyep](https://kemenparekraf.go.id/berita/siaran-pers-kemenparekraf-kenalkan-kuliner-khas-indonesia-pada-para-pemuda-australia-peserta-aiyep)
- Kemenparekraf. (2023). Hämtat från <https://www.kemenparekraf.go.id/berita/siaran-pers-menparekraf-dorong-pelaku-ekraf-kota-makassar-tetapkan-subsektor-ekraf-unggulan>
- Kemenparekraf. (den 02 12 2023). Hämtat från <https://www.kemenparekraf.go.id/berita/siaran-pers-menparekraf-dorong-pelaku-ekraf-kota-makassar-tetapkan-subsektor-ekraf-unggulan>
- Kementerian Pariwisata. (2016). Naskah Potensi Wisata Kuliner. i D. Turgarini, & F. Abdilah (Red.).

- Minarizki, H., & Frimayasa, A. (2023). Pengaruh Food Cost, Purchasing and Inventory Terhadap Profitabilitas PO Superklab Jakarta. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*.
- Muhammad Dhani. (2021). *Liputan 6*. Hämtat från Jokowi Bagikan 3 Rekomendasi Kuliner Legendaris di Makassar: <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4692107/jokowi-bagikan-3-rekomendasi-kuliner-legendaris-di-makassar?page=2>
- Muharis, A., & Murianto. (2019). PENGARUH MISE EN PLACE TERHADAP MUTU PELAYANAN RESTAURANT DI PULAU LOMBOK. 8.
- Pemerintah Kota Makassar. (2024). Hämtat från Peta Wilayah Administrasi Kota Makassar: <https://makassarkota.go.id/peta-wilayah-administrasi-kota-makassar/>
- Sa'diyah, H., Sari, D. L., & Nikmah, A. N. (2020). HUBUNGAN ANTARA POLA ASUH DENGAN STATUS GIZI. *JURNAL MAHASISWA KESWEHATAN*.
- Sandiaga Uno. (den 13 06 2023). *Kemenparekraf*. Hämtat från Kemenparekraf.go.id: <https://kemenparekraf.go.id/berita/siaran-pers-kemenparekraf-kenalkan-kuliner-khas-indonesia-pada-para-pemuda-australia-peserta-aiyep>
- Suandy, E. (2001). *Perencanaan Pajak*. Jakarta: Salemba Empat.
- Uno, S. (den 12 02 2023). *Kemenparekraf*. Hämtat från <https://www.kemenparekraf.go.id/berita/siaran-pers-menparekraf-dorong-pelaku-ekraf-kota-makassar-tetapkan-subsektor-ekraf-unggulan>
- Wikipedia. (2024). Hämtat från Table d'hôte: https://id.wikipedia.org/wiki/Table_d%27h%C3%B4te