

**PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER HIDANGAN SOP  
KONRO DAN IKAN BAKAR KUNING DARI KOTA MAKASSAR  
SULAWESI SELATAN**

**TUGAS AKHIR**

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



Disusun oleh :

**AFI FAKHIAH**

**NIM : 2022406045**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI**

**SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2025**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR / PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER HIDANGAN SOP KONRO DAN IKAN BAKAR KUNING DARI KOTA  
MAKASSAR PROVINSI SULAWESI SELATAN

NAMA : AFI FAKHIAH  
NIM : 2022406085  
JURUSAN : HOSPITALITY  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Irfansyah, SE., MM.  
NIP 19820107 202421 1 001

Bandung, 3 November 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER HIDANGAN SOP KONRO DAN IKAN BAKAR KUNING DARI KOTA  
MAKASAR, SULAWESI SELATAN

NAMA : AFI FAKHIAH  
NIM : 2022406045  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



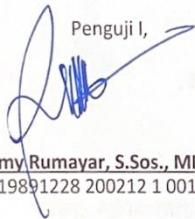
Dadang Suratman, SST.Par., MM.  
NIP. 19711201 200212 1 008

Pembimbing Pendamping,



Irfansyah, SE., MM.  
NIP. 19820107 202421 1 001

Penguji I,



Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM. Par.  
NIP. 19891228 200212 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 12 Desember 2025

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik  
Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

Menyetujui,



Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



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

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Afi Fakhiah  
Tempat/Tanggal Lahir : Mataram, 04 Juli 2003  
NIM : 2022406045  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER HIDANGAN SOP KONRO DAN IKAN BAKAR KUNING DARI 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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 15 Desember 2025

Yang membuat pernyataan,



Afi Fakhiah

## KATA PENGANTAR

Dengan rasa syukur dan puji kepada Tuhan Yang Maha Esa, penulis mengucapkan terima kasih atas segala rahmat dan karunia-Nya yang telah memberikan kekuatan, semangat, dan kelancaran kepada penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan judul yang tercantum dalam laporan ini yaitu **“PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER SOP KONRO DAN IKAN BAKAR KUNING DARI KOTA MAKASSAR SULAWESI SELATAN.”**

Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada Program Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penelitian ini mengangkat kuliner tradisional Makassar melalui pendekatan teknik dan estetika penyajian modern dalam konsep *fine dining*.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini masih terdapat kekurangan, baik dari segi penulisan maupun penyampaian isi. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka terhadap saran dan kritik yang membangun guna perbaikan di masa mendatang. Dalam proses penyusunan tugas akhir ini, penulis telah banyak menerima bantuan, dukungan, dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis dengan tulus menyampaikan terima kasih kepada

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M.Par.,CHE selaku Ketua Bagian ADAK Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE. selaku ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM. selaku ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dadang Suratman, SST.Par., MM. selaku Pembimbing Utama telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Irfansyah, SE., MM. selaku Pembimbing Pendamping telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh jajaran dosen dan staf Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam proses penulisan dari awal hingga akhir.
8. Saudara Rusli Patta Raja, Saudari Bahe Abwata dan Sitti Nurlaela selaku Narasumber yang membantu Penulis dalam penyusunan resep dan informasi kuliner dari lokus.
9. Bapak, Ibu, Kakak dan Adik yang selalu memberikan dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Akhir kata Penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat untuk pribadi penulis dan kepentingan umum bagi pembaca.

Bandung, 10 November 2025

Afi Fakhiah

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	77
DAFTAR TABEL.....	79
DAFTAR GAMBAR .....	80
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	5
1.2.1 Tujuan Akademik .....	6
1.2.2 Tujuan Operasional .....	6
1.3 Pengembangan Produk Hidangan yang Diusulkan .....	7
1.3.1 Rencana dan Komposisi Hidangan .....	7
1.3.2 Usulan Menu <i>Fine Dining</i> .....	8
1.3.3 Matriks Menu .....	9
1.3.4 Penjelasan Menu .....	12
1.4 Analisis Produk yang Diusulkan.....	16
1.4.1 Tema Hidangan .....	16
1.4.2 Jenis Masakan .....	17
1.4.3 Pengajuan Resep .....	19
1.4.4 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost</i> dan <i>Selling Price</i> .....	31
1.4.5 Daftar Nilai Gizi .....	37
1.5 Rencana Pelaksanaan Latihan dan Final Presentasi.....	41
1.5.1 Jadwal dan Lokasi Tahap Latihan.....	41
1.5.2 Jadwal dan Lokasi Pelaksanaan Final Presentasi.....	41
BAB 2 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK ..	42
2.1 Perencanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk .....	42
2.1.1 <i>Working Plan</i> .....	43
2.1.2 <i>Time Table</i> .....	45
2.1.3 Daftar Kebutuhan dan Pembelian Bahan .....	47
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat .....	49
2.1.5 Menu yang akan disiapkan sebelum sidang .....	51

2.1.6 Menu yang akan dibuat saat ujian sidang.....	52
2.1.7 Matriks Perencanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	53
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	55
2.3 Kendala dan Hambatan .....	62
<b>BAB 3 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....</b>	<b>65</b>
3.1 Persiapan/ <i>Mise en Place</i> .....	65
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	66
3.3 Evaluasi dan Hasil Masukan Tim Penguji .....	68
<b>BAB 4 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>73</b>
4.1 Kesimpulan.....	73
4.2 Saran.....	75
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>76</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 NARASUMBER PROYEK PRESENTASI PRODUK .....	5
TABEL 1.2 MATRIKS MENU .....	11
TABEL 1.3 RESEP SOP KONRO .....	22
TABEL 1.4 RESEP <i>PUREE</i> BAWANG MERAH KARMEL .....	23
TABEL 1.5 RESEP JERUK NIPIS <i>FOAM</i> .....	23
TABEL 1.6 RESEP <i>LEEK COUSCOUS</i> .....	24
TABEL 1.7 RESEP <i>CHILI OIL</i> .....	24
TABEL 1.8 RESEP EMPING <i>TUILE</i> .....	25
TABEL 1.9 RESEP <i>MOSAIC</i> IKAN BAKAR BUMBU KUNING .....	26
TABEL 1.10 RESEP SAYUR TUTTU .....	27
TABEL 1.11 RESEP BURAS .....	28
TABEL 1.12 RESEP DABU-DABU <i>VINAIGRETTE</i> .....	28
TABEL 1.13 RESEP <i>COCONUT GEL</i> .....	29
TABEL 1.14 RESEP SAMBAL TERASI <i>COULIS</i> .....	29
TABEL 1.15 RESEP RENGGINANG <i>TUILE</i> .....	30
TABEL 1.16 RESEP ES MARKISA SEGAR.....	30
TABEL 1.17 <i>RECIPE COST</i> SOP KONRO.....	33
TABEL 1.18 <i>RECIPE COST</i> IKAN BAKAR KUNING.....	34
TABEL 1.19 <i>RECIPE COST</i> ES MARKISA SEGAR .....	36
TABEL 1.20 TOTAL <i>SELLING PRICE</i> .....	36
TABEL 1.21 GIZI SOP KONRO .....	38
TABEL 1.22 GIZI IKAN BAKAR KUNING .....	39
TABEL 1.23 GIZI ES MARKISA SEGAR.....	40
TABEL 1.24 TOTAL NUTRISI .....	40
TABEL 2.1 <i>WORKING PLAN</i> .....	44
TABEL 2.2 <i>TIME TABLE</i> PRA SIDANG .....	45
TABEL 2.3 <i>TIME TABLE</i> DI HARI SIDANG.....	46
TABEL 2.4 <i>PURCHASING ORDER</i> .....	47
TABEL 2.5 DAFTAR ALAT YANG DIBUTUHKAN .....	50
TABEL 2.6 MENU YANG DISIAPKAN SEBELUM SIDANG .....	51
TABEL 2.7 MENU YANG AKAN DIBUAT SAAT SIDANG .....	53
TABEL 2.8 MATRIKS PERENCANAAN .....	54
TABEL 2.9 <i>TRIAL</i> SOP KONRO.....	55
TABEL 2.10 <i>TRIAL</i> IKAN BAKAR KUNING.....	58
TABEL 2.11 <i>TRIAL</i> ES MARKISA SEGAR .....	61
TABEL 3.1 DOKUMENTASI PERSIAPAN/ <i>MISE EN PLACE</i> .....	65
TABEL 3.2 DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	66
TABEL 3.3 DOKUMENTASI KEGIATAN SIDANG DAN EV ALUASI .....	71

## **DAFTAR GAMBAR**

GAMBAR 1.1 SKETSA SOP KONRO.....	18
GAMBAR 1.2 SKETSA IKAN BAKAR KUNING .....	18
GAMBAR 1 3 SKETSA ES MARKISA SEGAR.....	19

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, W., Hijrah, H., & Suardi, S. (2020). STRATEGI KOMUNIKASI PRAMUWISATA DALAM MEMPROMOSIKAN PARIWISATA KOTA MAKASSAR. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 5(2), 130–135. <https://doi.org/10.26905/jpp.v5i1.4664>
- Arif, M. (2019). Menelusuri Potensi Obyek Wisata Sejarah Kota Makassar. *Rihlah: Jurnal Sejarah Dan Kebudayaan*, 7(1), 43–52. <https://doi.org/10.24252/rihlah.v7i1.9383>
- Asis, A., Raodah, & Suryaningsi, T. (2019). *Kuliner tradisional pada upacara adat di Sulawesi Selatan*. UPT UNHAS Press.
- Badan Pusat Statistik Kota Makassar. (2019). *Kota Makassar dalam Angka 2019*. BPS Kota Makassar. <https://makassarkota.bps.go.id/publication/2019/08/16/e7d703953e5e463b259160d7/kota-makassar-dalam-angka-2019.html>
- Borghini, A. (2015). What Is a Recipe? *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 28(4), 719–738. <https://doi.org/10.1007/s10806-015-9556-9>
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2020). *Food and beverage cost control* (Seventh edition). Wiley.
- Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. (2017). *Makanan tradisional Indonesia* (Cetakan kedua). Gadjah Mada University Press.
- Haryati, A. S., Hajrah, St., & Pujiati, Hj. (2023). Inovasi Kuliner Khas Makassar Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner. *Jurnal Sains, Teknologi, Dan Industri*, 20(2). <https://doi.org/10.55422/justi.v20i2.1112>
- Heagney, J. (2016). *Fundamentals of project management* (Fifth edition). American Management Association (AMACOM).
- Ismawati, I., Hindarta, N. A., & Junus, R. (2024). *Dasar Ilmu Gizi*. PT Media Pustaka Indo.

- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2015). *Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015–2019* (p. 10). Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. <https://repository.deepublish.com/media/publications/594287-pengembangan-industri-kuliner-berbasis-m-e5712dd5.pdf>
- Kerzner, H. (2017). *Project management: A systems approach to planning, scheduling, and controlling* (Twelfth edition). Wiley.
- Labensky, S. (2018). *On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals* (6th ed.). Pearson.
- Norwegian Seafood Council. (2024). Halibut ‘mosaic’ with leek ash and a beurre blanc sauce. *Seafood from Norway*. <https://en.seafood.no/recipes/halibut-mosaic-with-leek-ash-and-a-beurre-blanc-sauce/>
- Pandean-Elliott, P. (2023). *The Indonesian table*. Phaidon Press Limited.
- Phillips, G. O., & Williams, P. A. (Eds.). (2021). *Handbook of hydrocolloids* (Third edition). Elsevier Woodhead Publishing.
- Project Management Institute (Ed.). (2017). *A guide to the project management body of knowledge (PMBOK guide)* (Sixth edition). Project Management Institute.
- Rathnasiri, M. S. H., Kumar, P., Aggarwal, B., Nair, K., & Dewasiri, N. J. (2025). Influences of atmospherics on customer satisfaction and behavioural intentions in the restaurant industry: Evidence from an emerging economy. *PLOS ONE*, 20(4), e0319948. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0319948>
- Sanders, E. E., Claude, J. F., Goodlad, K., & Walljasper, R. (2021). *Food, labor, and beverage cost control: A concise guide* (Second edition). Waveland Press, Inc.
- Schifferstein, H. N. J., Kudrowitz, B. M., & Breuer, C. (2022). Food Perception and Aesthetics—Linking Sensory Science to Culinary Practice. *Journal of Culinary Science & Technology*, 20(4), 293–335. <https://doi.org/10.1080/15428052.2020.1824833>

- Schlegel, C., Flower, K., Youssef, J., Käser, B., & Kneebone, R. (2019). Mise-en-place: Learning across disciplines. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *16*, 100147. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100147>
- Shi, R. (2024). The PDCA(Plan-Do-Check-Act) Cycle's Roles in Food Quality Improvement: A case study of the Hangzhou Lele Food Factory in China. *Frontiers in Business, Economics and Management*, *15*(3), 431–440. <https://doi.org/10.54097/zb9p6d79>
- Siptyansyah Gani, N. W., & Ardiarini, N. R. (2023). Eksplorasi Plasma Nutfah Markisa (*Passiflora* sp.) Di Kecamatan Tombolo Pao dan Tompobulu Gowa Sulawesi Selatan. *Produksi Tanaman*, *011*(01), 10–22. <https://doi.org/10.21776/ub.protan.2023.011.01.02>
- Surya, R., & Tedjakusuma, F. (2022). Diversity of sambals, traditional Indonesian chili pastes. *Journal of Ethnic Foods*, *9*(1), 25. <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00142-7>
- Syamsul, R., Diana Fitri, L., & Akbar Zaenal, F. (2020). Budaya Gastronomi dalam Pengembangan Desa Wisata di Sulawesi Selatan. *Politeknik Pariwisata Makassar*, *11*.
- Syarif, M., & Amalia, A. (2021). Perancangan Kawasan Pariwisata Kota Lama Melalui Makassar Urban Tourism. *Fasade*, *2*(1), 1–13.
- The professional chef* (Tenth edition). (2024). John Wiley & Sons, Inc.
- UIN Alauddin Makassar, Pathuddin, H., Raehana, S., & SMPIT Al-Fityan School. (2019). ETNOMATEMATIKA: MAKANAN TRADISIONAL BUGIS SEBAGAI SUMBER BELAJAR MATEMATIKA. *MaPan*, *7*(2), 307–327. <https://doi.org/10.24252/mapan.2019v7n2a10>
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: A starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, *6*(1), 9. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0009-3>