

**RAGAM SAJIAN KULINER KABUPATEN PINRANG**

**SULAWESI SELATAN**

**TUGAS AKHIR**

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



**Oleh:**

**FALIQ DZULFIQAR MAULANA**

**Nomor Induk: 201722299**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2020**

**LEMBAR PENGESAHAN**

JUDUL TUGAS AKHIR

**RAGAM SAJIAN KULINER KABUPATEN PINRANG SULAWESI**

**SELATAN**

NAMA : FALIQ DZULFIQAR MAULANA

NIM : 201722299

Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing I,

Pembimbing II,



**Christian H. Rumayar, S.Sos., MM. Par.**

**NIP. 19691228 200212 1 001**

**Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc**

**NIP. 19600105 199203 1 001**

Bandung,.....2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.**

**NIP. 19710506 199803 1 001**

**Faisal, MM.Par., CHE**

**NIP. 19730706 199503 1 001**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Faliq Dzulfiqar Maulana  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 14 Agustus 1999  
NIM : 201722299  
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **RAGAM SAJIAN KULINER KABUPATEN PINRANG SULAWESI SELATAN** ini 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 Dosen Pembimbing.
2. Dalam Tugas 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/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, 13 Januari 2021  
Yang membuat pernyataan,



**Faliq Dzulfiqar Maulana**  
NIM 201722299

## **KATA PENGANTAR**

Segala puji dan syukur kehadiran Allah SWT atas berkah, rahmat dan hidayah-Nya yang senantiasa dilimpahkan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan TUGAS AKHIR dengan judul **“RAGAM SAJIAN KULINER KABUPATEN PINRANG SULAWESI SELATAN”** sebagai syarat untuk menyelesaikan Program Diploma 3 (D3) Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis banyak hambatan dan rintangan yang di hadapi namun berkat adaya bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik secara moral maupun spiritual. Pada kesempatan kali ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
3. Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par. selaku Pembimbing I yang telah memberi saran dalam membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

7. Seluruh Dosen, Staff dan Karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Orang Tua penulis yang membantu dalam segala hal atas terciptanya tugas akhir ini.
9. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah memberikan dukungan.

Penulis mohon maaf atas segala kesalahan yang pernah di lakukan, meski jauh dari kata sempurna penulis harap tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri dan terutama bagi para pembaca.

Bandung, Desember 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I : PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Presentasi Masakan .....	1
1.2 Tujuan Presentasi Masakan .....	6
1.3 Usulan Produk .....	6
1.4 Menu Presenasi .....	14
1.5 Tinjauan Masakan .....	15
1.6 Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price .....	25
1.7 Daftar Nilai Nutrisi .....	32
1.8 Lokasi dan Waktu .....	37
<b>BAB II : PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI MAKANAN ...</b>	<b>38</b>
2.1 Latihan Perencanaan Presentasi Masakan .....	38
2.2 Perencanaan Latihan Presentasi Masakan .....	38
2.3 Time Table Presentasi Makanan .....	42
2.4 Daftar Kebutuhan Bahan .....	43
2.5 Daftar Kebutuhan Peralatan dan Perlengkapan .....	45
2.6 Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan .....	46

2.7	Kendala Pelaksanaan Presentasi Masakan .....	53
2.8	Tabel Matriks Perencanaan Pada Pembuatan Masakan .....	54
<b>BAB III : PENDAHULUAN .....</b>		<b>56</b>
3.1	Persiapan Kegiatan Presentasi Produk .....	56
3.2	Plaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	58
3.3	Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk .....	63
<b>BAB IV : KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>64</b>
4.1	Kesimpulan .....	64
4.2	Saran .....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>66</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Usulan Resep Nasi Putih .....	16
Tabel 1.2	Usulan Resep Kappurung .....	17
Tabel 1.3	Usulan Resep Nasu Palekko .....	19
Tabel 1.4	Usulan Resep Nasu Likku.....	20
Tabel 1.5	Usulan Resep Tutuk Utan .....	21
Tabel 1.6	Usulan Resep Barongko.....	22
Tabel 1.7	Usulan Resep Cindolo Na Tape .....	24
Tabel 1.8	Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price Nasi Putih .....	26
Tabel 1.9	Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price Kappurung.....	26
Tabel 1.10	Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price Nasu Palekko .....	27
Tabel 1.11	Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price Nasu Likku .....	28
Tabel 1.12	Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price Tutuk Utan .....	29
Tabel 1.13	Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price Barongko .....	30
Tabel 1.14	Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price Cindolo Na Tape.....	30
Tabel 1.15	Selling Price.....	31
Tabel 1.16	Kandungan Gizi Nasi Putih .....	33
Tabel 1.17	Kandungan Gizi Kappurung.....	33
Tabel 1.18	Kandungan Gizi Nasu Palekko.....	34
Tabel 1.19	Kandungan Gizi Nasu Likku .....	35
Tabel 1.20	Kandungan Gizi Tutuk Utan .....	36



Tabel 1.21	Kandungan Gizi Barongko.....	36
Tabel 1.22	Kandungan Gizi Cindolo Na Tape .....	37
Tabel 2.1	Latihan Presentasi Nasi Putih.....	39
Tabel 2.2	Latihan Presentasi Kappurung.....	39
Tabel 2.3	Latihan Presentasi Nasu Palekko.....	40
Tabel 2.4	Latihan Presentasi Nasu Likku.....	40
Tabel 2.5	Latihan Presentasi Tutuk Utan.....	41
Tabel 2.6	Latihan Presentasi Barongko.....	41
Tabel 2.7	Latihan Presentasi Cindolo Na Tape .....	41
Tabel 2.8	Time Table Perencanaan Presentasi Makanan .....	42
Tabel 2.9	<i>Purchasing List</i> .....	43
Tabel 2.10	<i>Equipment &amp; Utensils</i> .....	45
Tabel 2.11	Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Nasi Putih.....	46
Tabel 2.12	Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Kappurung .....	47
Tabel 2.13	Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Nasu Palekko .....	48
Tabel 2.14	Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Nasu Likku .....	49
Tabel 2.15	Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Tutuk Utan .....	50
Tabel 2.16	Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Barongko .....	51
Tabel 2.17	Pelaksanaan Latihan Presentasi Minuman Cindolo Na Tape .....	52
Tabel 2.18	Matriks Perencanaan Pembuatan Kegiatan Produk .....	54
Tabel 3.1	Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	57
Tabel 3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	58

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Nasi Putih .....	7
Gambar 2	Kappurung.....	8
Gambar 3	Nasu Palekko .....	9
Gambar 4	Nasu Likku .....	10
Gambar 5	Tutuk Utan .....	11
Gambar 6	Barongko.....	12
Gambar 7	Cindolo Na Tape.....	13

## Daftar Pustaka

- Almatsier, Sunita.( 2003). *Prinsip dasar ilmu gizi*. Jakarta : EGC
- Fat Secret (2020) Gizi Makanan. Diakses pada 5 Oktober 2020 melalui  
<https://www.fatsecret.co.id/Default.aspx?pa=m>
- Pemkab Pinrang (2018) Sejarah Pinrang. Diakses pada 1 Oktober 2020 melalui  
<https://pinrangkab.go.id/>
- Siagian, Sondang (1999). *Pengendalian Biaya (Cost Control)*.
- Wartawisata (2019) Kuliner Khas Pinrang. Diakses pada 7 Oktober 2020 melalui  
<https://wartawisata.id/>
- Wikipedia (2020) Kabupaten Pinrang. Diakses pada 30 September 2020 melalui  
[https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupapten\\_Pinrang](https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupapten_Pinrang)
- Wikipedia (2020) Masakan Indonesia. Diakses pada 30 September 2020 melalui  
[https://id.wikipedia.org/wiki/Masakan\\_Indonesia](https://id.wikipedia.org/wiki/Masakan_Indonesia)
- Wikipedia (2020)Rijsttafle Diakses pada 30 Septemer 2020 melalui  
<https://id.wikipedia.org/wiki/Rijsttafel>
- Pauli, Eugen (1979). *Standard Recipe adalah*. Dalam buku *Classical Cooking The Modern Way*. Boston:CBI Publishing Company.
- Kasavana, Michael (1990). *Food Cost adalah biaya yang terjadi selama pengolahan*.  
 Dalam buku *Menu Engineering*. Hospitality Publisher.
- Don R, Hansen (2001). *Selling Price adalah jumlah moneter yang dibebankan suatu unit usaha kepada pembeli*.  
 Dalam buku *Manajemen Biaya*. Jakarta : Salemba Empat.