

**SAJIAN KULINER KOTA PALOPO  
SULAWESI SELATAN**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**Dalam menempuh Ujian akhir**

**Program Diploma III**



**Oleh :**

**ANDI MUHAMMAD AMIRUDDIN**

**Nomor Induk : 201823036**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA BOGA  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
BANDUNG  
2021**

# LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

## SAJIAN KULINER KOTA PALOPO, SULAWESI SELATAN

NAMA : ANDI MUHAMMAD AMIRUDDIN

NIM : 201823036

PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



**Dadang Suratman, S.ST.Par., MM.**

NIP. 19711210 200212 1 008

Pembimbing Pendamping,



**R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.**

NIP. 19720322 200502 1 001

Penguji I,



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

NIP. 19600105 199203 1 001

Penguji II,



**Irfansyah, SE., MM.**

NUPN 9938000166

Bandung, 08 April 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerjasama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**

19730723 199503 2 001

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

NIP. 19710506 199803 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA


Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : ANDI MUHAMMAD AMIRUDDIN  
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor/ 19 Februari 2001  
NIM : 201823036  
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir/Skripsi~~ yang berjudul:  
**SAJIAN KULINER KOTA PALOPO, 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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/~~Proyek Akhir/Skripsi~~ 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, 08 April 2022

  
AD5AJX780843763  
**ANDI MUHAMMAD AMIRUDDIN**  
NIM 201823036

## KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT Esa yang telah memberikan rahmat serta kasih sayang-Nya, shalawat serta salam penulis sampaikan kepada junjungan Nabi Muhammad SAW, beserta keluarga dan sahabatnya, karenaNya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “SAJIAN KULINER KOTA PALOPO SULAWESI SELATAN”

Tujuan dan kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat untuk dapat mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak dapat terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Plt. Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER Ummi Kaltsum, MM. Par., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik NHI Bandung.
5. Bapak Dadang Suratman, S.ST.PAR., MM. selaku Dosen Pembimbing 1 dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

6. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. selaku Dosen Pembimbing 2 dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Kepada seluruh staf pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga.
8. Kepada rekan – rekan Manajemen Tata Boga Program B 2018, kelas A dan B yang selalu memberikan dukungan dan selama masa pendidikan di STP NHI Bandung.
9. Kepada Adzaini Sukma Hernaningtyas yang selalu memberikan dukungan kepada penulis.
10. Kepada Hasan, Farrel, Rivaldi, dan Kausar yang memberikan dorongan untuk mengerjakan Tugas Akhir ini.
11. Semua pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan, dan peran dalam Tugas Akhir ini.

Dengan penuh sadar, Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Walaupun begitu, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan sangat menerima kritik dan saran dari semua pembaca sehingga membuat Tugas Akhir ini menjadi lebih baik.

Bandung, 2021

Andi Muhammad Amiruddin

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
BAB I Pendahuluan .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	5
1.3. Usulan Menu.....	7
1.4. Tinjauan Produk .....	11
1.5. <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> .....	28
1.6. <i>Nutritional Value</i> .....	34
BAB II Pelaksanaan Kegiatan Praktek Presentasi Produk.....	40
2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....	40
2.1.1. <i>Working Plan</i> .....	40
2.1.2. <i>Time Table</i> .....	48
2.1.3. <i>Purchasing List</i> .....	50
2.1.4. Kebutuhan Alat.....	52
2.1.5. Daftar Kegiatan H-1 .....	53
2.1.6. Daftar Kegiatan Di Ruang Uji Sidang.....	54
2.1.7. Matrix Perencanaan Pembuatan Produk.....	55
2.2. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	57
2.3. Kendala Pelaksanaan Presentasi Produk .....	61
BAB III Pelaksanaan Ujian Sidang Presentasi Produk .....	62
3.1. Persiapan Ujian Sidang Presentasi Produk .....	62
3.2. Pelaksanaan Ujian Sidang Presentasi Produk.....	63
3.3. Hasil Evaluasi Ujian Sidang Presentasi Produk .....	68
BAB IV Kesimpulan dan Saran .....	69
4.1. Kesimpulan.....	69
4.2. Saran .....	69
DAFTAR PUSTAKA .....	71

## DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL 1 RESEP LAWA BALE .....	13
TABEL 2 RESEP KAPURUNG.....	15
TABEL 3 RESEP PACCO .....	19
TABEL 4 RESEP NASI PUTIH.....	20
TABEL 5RESEP AYAM PAREDE .....	21
TABEL 6 RESEP SOKKO' NA PALOPO' .....	23
TABEL 7 RESEP DAMPO DURIAN .....	25
TABEL 8 RESEP KUE DANGE.....	26
TABEL 9 <i>RECIPE COSTING</i> LAWA BALE .....	29
TABEL 10 <i>RECIPE COSTING</i> KAPURUNG .....	30
TABEL 11 <i>RECIPE COSTING</i> PACCO .....	31
TABEL 12 <i>RECIPE COSTING</i> NASI PUTIH .....	31
TABEL 13 <i>RECIPE COSTING</i> AYAM PAREDE.....	32
TABEL 14 <i>RECIPE COSTING</i> SOKKO' NA PALOPO'.....	33
TABEL 15 <i>RECIPE COSTING</i> DAMPO DURIAN .....	33
TABEL 16 <i>RECIPE COSTING</i> DANGE .....	34
TABEL 17 KANDUNGAN GIZI LAWA BALE .....	35
TABEL 18 KANDUNGAN GIZI KAPURUNG.....	36
TABEL 19 KANDUNGAN GIZI PACCO .....	37
TABEL 20 KANDUNGAN GIZI NASI PUTIH.....	37
TABEL 21 KANDUNGAN GIZI AYAM PAREDE .....	38
TABEL 22 KANDUNGAN GIZI SOKKO' NA PALOPO' .....	38
TABEL 23 KANDUNGAN GIZI DAMPO DURIAN .....	39
TABEL 24 KANDUNGAN GIZI DANGE.....	39
TABEL 25 <i>WORKING PLAN</i> LAWA BALE .....	41
TABEL 26 <i>WORKING PLAN</i> KAPURUNG.....	42
TABEL 27 <i>WORKING PLAN</i> PACCO .....	44

TABEL 28 <i>WORKING PLAN</i> NASI PUTIH.....	44
TABEL 29 <i>WORKING PLAN</i> AYAM PAREDE .....	45
TABEL 30 <i>WORKING PLAN</i> SOKKO NA PALOPO' .....	46
TABEL 31 <i>WORKING PLAN</i> DAMPO DURIAN.....	47
TABEL 32 <i>WORKING PLAN</i> DANGE.....	47
TABEL 33 <i>TIME TABLE</i> SEBELUM SIDANG.....	48
TABEL 34 <i>TIME TABLE</i> SAAT SIDANG .....	49
TABEL 35 PURCHASING LIST .....	51
TABEL 36 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT .....	52
TABEL 37 DAFTAR KEGIATAN SEBELUM SIDANG .....	54
TABEL 38 DAFTAR KEGIATAN SAAT SIDANG.....	55
TABEL 39 MATRIX PERENCANAAN .....	56
TABEL 40 PELAKSANAAN PRAKTEK KAPURUNG.....	57
TABEL 41 PELAKSANAAN PRAKTEK IKAN PAREDE .....	59



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
GAMBAR 1 Proses Pembuatan Kapurung .....	64
GAMBAR 2 4 Masakan.....	65
GAMBAR 3 Kapurung .....	65
GAMBAR 4 Pacco.....	66
GAMBAR 5 Ayam Parede.....	66
GAMBAR 6 Keseluruhan Masakan.....	67

## DAFTAR PUSTAKA

----- . Kamus Besar Bahasa Indonesia. [Online]. Tersedia di  
<https://kbbi.web.id/kegiatan>. Diakses 22 Maret 2022.

----- . Kamus Besar Bahasa Indonesia. [Online]. Tersedia di  
<https://kbbi.web.id/daftar>. Diakses 22 Maret 2022.

Aminuddin, Andi Muhammad interview. 2021. “*Interview of Palopo’s Cultural Foods*”. Cigombong, Jl. HR Edi Sukma RT 03/06 No. 28 (Via Zoom Meeting Online)

Amira. (2017). Pengertian Peralatan dan Jenis Jenis Peralatan Memasak. Diakses 22 Maret 2022, dari : <http://amirajasaboga.blogspot.com/2017/08/pengertian-peralatan-dan-jenis-jenis.html>

Asdhar. (2013). Patikala, Buah Asam Dengan Kandungan Gizi Tinggi. Diakses 9 Oktober 2021, dari : <http://luwuraya.com/read/2013/12/20/patikala-buah-asam-dengan-kandungan-gizi-tinggi/>

Badan Pusat Statistik Indonesia. (2010). Sensus BPS tahun 2010. Diakses dari :  
<https://indonesia.go.id/profil/suku-bangsa/kebudayaan/suku-bangsa>

Adi, Saiful,. M.Pd. (Tanpa Tahun) Buku Diktat MTB *Food & Beverage Cost Control 2*. Bandung : STP Bandung.

Artikel MK. (2014). Pentingnya Gizi Seimbang bagi Kesehatan. Diakses 9 Oktober 2021, dari : <https://krakataumedika.com/info-media/artikel/pentingnya-gizi-seimbang-bagi-kesehatan>

Hakim, E. (2016). Sokko Palopo Kuliner Langka Khas Bugis Jelang Ramadan. Diakses 6 Oktober 2021, dari : <https://www.liputan6.com/regional/read/2507298/sokko-palopo-kuliner-langka-khas-bugis-jelang-ramadan>

Hidayanty, Nur interview. 2021. *“Interview of Palopo’s Cultural Foods”*.

Cigombong, Jl. HR Edi Sukma RT 03/06 No. 28 (Via Zoom Meeting Online)

Humas Provinsi Sulawesi Selatan. (2020). Profil Walikota Palopo. Diakses pada 7 Oktober 2021, dari : <https://palopokota.go.id/page/profil-walikota-palopo>

Humas Provinsi Sulawesi Selatan. (2020). Kota Palopo. Diakses pada 7 Oktober 2021, dari : [https://sulselprov.go.id/pages/des\\_kab/23](https://sulselprov.go.id/pages/des_kab/23)

Makarim, F R. (2021). Pola Hidup Sehat dengan Menerapkan Pedoman Gizi Seimbang. Diakses 8 Oktober 2021, dari : <https://www.halodoc.com/artikel/pola-hidup-sehat-dengan-menerapkan-pedoman-gizi-seimbang>

Mevia, Farisa Mukti Arta. (2022). Time Schedule – Pengertian, Manfaat, Jenis. Diakses pada 21 Maret 2022, dari : <https://wira.co.id/time-schedule/>

Mukhaer, A A. (2021). Rijsttafel: Gaya Hidup yang Menjadi Nilai Jual Pariwisata Kolonial. Diakses 9 Oktober 2021, dari :

<https://nationalgeographic.grid.id/read/132509353/rijsttafel-gaya-hidup-yang-menjadi-nilai-jual-pariwisata-kolonial?page=all>

Muchlis & Triono. (2004). Sejarah Kota Palopo. Diakses 7 Oktober 2021, dari :  
<https://histori.id/sejarah-kota-palopo/>

Pratiwi, Denna. (2011). Lawa Bale (Ikan). Diakses 9 Oktober 2021, dari :  
<https://sites.google.com/site/dennaprawiwi/lawa-bale>

Pauli, Eugene (1996). *Classical Cooking the Modern Way*. Boston : *CBI Publishing Company*

Rahma, Akidna. (2021). Mengenal Pengertian, Fungsi, dan Contoh Purchase Order. Diakses 21 Maret 2022, dari : <https://majoo.id/solusi/detail/purchase-order>

Rahman, Fadly. (2011). Rijsttafel Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Setyorini, Tantri. (2015). Rijsttafel, jamuan gaya penjajah yang terkikis budaya nasional. Diakses 9 Oktober 2021, dari : <https://www.merdeka.com/gaya/rijsttafel-kuliner-indonesia-belanda-yang-terlupakan.html>

Sudiara, Bagus Putu & Wahyuni, Sri. (1999). Perencanaan Dapur. Jakarta : Pustaka Bani Quraisy & Fiskontak

Suwantoro, Gamal. (1997). Dasar-Dasar Pariwisata. Yogyakarta : Penerbit Andi.

Wisnawa, I M. (2010). Pengertian Harga Pokok Makanan. Diakses 07 Oktober 2021,  
dari : <http://madebayu.blogspot.com/2010/04/pengertian-harga-pokok-makanan.html>