

EKSPLORASI CITARASA KULINER POSO

SULAWESI TENGAH

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

MUHAMMAD HADITS FAHLEVI.

Nomor Induk : 201621542

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN HOSPITALITI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
NHI BANDUNG**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Hadits Fahlevi
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 14 Agustus 1998
NIM : 201621542
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
EKSPLORASI CITA RASA KULINER POSO, SULAWESI TENGAH
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,.....
Yang membuat pernyataan,

Muhammad Hadits Fahlevi
NIM 201621542

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan Puji serta Syukur atas kehadiran Allah SWT tuhan yang maha kasih, maha pemurah serta atas limpahan Rahmat dan hidayah-Nya, shalawat juga salam selalu dipanjatkan kepada Nabi Muhammad SAW. Sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“EKSPLORASI CITA RASA KULINER POSO SULAWESI TENGAH”**

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna oleh karena itu penulis selalu menerima kritik dan saran untuk masa yang akan datang. Penyusunan Tugas Akhir ini ditujukan untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini banyak pihak yang membantu penulis baik dalam bhal Finansial, Moril, dan Spritual. Terlebih kepada pihak keluarga dan teman-teman penulis atas segala bantuan yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu, yaitu:

1. Bapak Faisal, MM. Par, CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos, MM., selaku Ketua Jurusan Perhotelan
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.

5. Bapak Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Par., MM._selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan waktu, saran dan ilmunya dalam dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Bapak Eko selaku Polisi Hutan Resor Poso Sulawesi tengah
8. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
9. Orangtua dan kakak penulis yang telah membesarkan, mendidik, mendukung, membantu serta mendoakan penulis.
10. Teman-teman Manajemen Tata Boga angkatan 2016.
11. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan namanya, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Dengan rendah hati penulis berharap agar Tugas Akhir ini bisa bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, Juni 2019

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI	5
DAFTAR TABEL	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR GAMBAR.....	Error! Bookmark not defined.
<u>BAB 1</u> PENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang.....	Error! Bookmark not defined.
1.2 Tujuan	4
1.3 Usulan Produk Makanan	5
1.4 Tinjauan Masakan.....	Error! Bookmark not defined.
1.4.1 Tema Masakan.....	Error! Bookmark not defined.
1.4.2 Tinjauan Resep	Error! Bookmark not defined.
1.4.3 <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i>	26
1.4.4 Daftar Nilai Nutrisi	Error! Bookmark not defined.
1.4.5 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	40
<u>BAB II</u> PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	41
2.1 Perencanaan Latihan <i>Food Presentation</i>	41
2.1.1 <i>Working Plan</i>	41
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.3 <i>Time Table</i>	Error! Bookmark not defined.
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat Dapur	Error! Bookmark not defined.
2.1.5 <i>Purchasing List</i>	Error! Bookmark not defined.
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan.....	50
2.3 Kendala dan Hambatan	59
<u>BAB III</u> PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	Error! Bookmark not defined.
3.1 Proses Kegiatan Persiapan Presentasi Produk.....	Error! Bookmark not defined.
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	Error! Bookmark not defined.
3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk.....	Error! Bookmark not defined.
<u>BAB IV</u> KESIMPULAN DAN SARAN.....	Error! Bookmark not defined.
4.1 Kesimpulan.....	Error! Bookmark not defined.
4.2 Saran.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>Standard Recipe</i> Nasi Jagung	13
TABEL 2 <i>Standard Recipe</i> Tosu-tosukateu	14
TABEL 3 <i>Standard Recipe</i> Palumara	15
TABEL 4 <i>Standard Recipe</i> Uta kelo.....	17
TABEL 5 <i>Standard Recipe</i> Uta dada.....	18
TABEL 6 <i>Standard Recipe</i> Wayawo masapi	19
TABEL 7 <i>Standard Recipe</i> Inau tarente sulewana	21
TABEL 8 <i>Standard Recipe</i> Kaledo.....	23
TABEL 9 <i>Standard Recipe</i> Labia dange.....	24
TABEL 10 <i>Standard Recipe</i> Kue paranggi	25
TABEL 11 <i>Recipe Costing</i> Nasi jagung	26
TABEL 12 <i>Recipe Costing</i> Tosu-tosukateu	26
TABEL 13 <i>Recipe Costing</i> Palumara	27
TABEL 14 <i>Recipe Costing</i> Uta kelo.....	28
TABEL 15 <i>Recipe Costing</i> Uta dada	28
TABEL 16 <i>Recipe Costing</i> Wayawo masapi	29
TABEL 17 <i>Recipe Costing</i> Inau tarente sulewana	29
TABEL 18 <i>Recipe Costing</i> Kaledo.....	30
TABEL 19 <i>Recipe Costing</i> Labia dange	30
TABEL 20 <i>Recipe Costing</i> Kue paranggi	31
TABEL 21 Perhitungan <i>selling Price</i>	31
TABEL 22 Kandungan Gizi Nasi Jagung	32
TABEL 23 Kandungan Gizi Tosu-tosukateu	32
TABEL 24 Kandungan Gizi Palumara.....	33
TABEL 25 Kandungan Gizi Uta kelo.....	33
TABEL 26 Kandungan Gizi Uta dada	34
TABEL 27 Kandungan Gizi Wayawo masapi.....	34

TABEL 28 Kandungan Gizi Inau tarente sulewana.....	35
TABEL 29 Kandungan Gizi Kaledo	35
TABEL 30 Kandungan Gizi Labia dange	36
TABEL 31 Kandungan Gizi Kue paranggi	36
TABEL 32 Kandungan Kalori.....	37
TABEL 33 <i>Working Plan</i> Nasi Jagung	38
TABEL 34 <i>Working Plan</i> Tosu-tosukateu	39
TABEL 35 <i>Working Plan</i> Palumara	39
TABEL 36 <i>Working Plan</i> Uta kelo.....	39
TABEL 37 <i>Working Plan</i> Uta dada	40
TABEL 38 <i>Working Plan</i> Wayawo masapi	40
TABEL 39 <i>Working Plan</i> Inau tarente sulewana	40
TABEL 40 <i>Working Plan</i> Kaledo.....	41
TABEL 41 <i>Working Plan</i> Labia dange	41
TABEL 42 <i>Working Plan</i> Kue paranggi	41
TABEL 43 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	43
TABEL 44 <i>Time Table</i> Sebelum Sidang (H-1).....	44
TABEL 45 <i>Time Table</i> Saat Sidang.....	44
TABEL 46 Daftar Kebutuhan Alat Dapur	45
TABEL 47 <i>Purchasing List</i>	45
TABEL 48 Pembuatan Nasi Jagung	47
TABEL 49 Pembuatan Tosu-tosukateu.....	48
TABEL 50 Pembuatan Palumara.....	49
TABEL 51 Pembuatan Uta kelo	51
TABEL 52 Pembuatan Uta dada	52
TABEL 53 Pembuatan Wayawo masapi.....	53
TABEL 54 Pembuatan Inau tarente sulewana.....	54
TABEL 55 Pembuatan Kaledo	55
TABEL 56 Pembuatan Labia dange	56
TABEL 57 Pembuatan Kue paranggi	57
TABEL 58 Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang.....	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Nasi Jagung	13
Gambar 2 Tosu-tosukateu.....	15
Gambar 3 Palumara.....	16
Gambar 4 Uta kelo	17
Gambar 5 Uta dada	19
Gambar 6 Wayawo masapi.....	20
Gambar 7 Inau tarente sulewana.....	22
Gambar 8 Kaledo	23
Gambar 9 Labia dange	24
Gambar 10 Kue paranggi	25