

SAJIAN AKULTURASI HIDANGAN LAUT DI KOTA BATAM

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

ALFIAN SETIAWAN

Nomor Induk : 201822819

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG**

2021

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Alfian Setiawan
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 26 Juni 2021
NIM : 201822819
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
Sajian Akulturasi Hidangan Laut di Kota Batam 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, 26 April 2021

Yang membuat pernyataan,



Alfian Setiawan

NIM 201822819

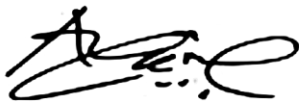
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Sajian Akulturasi Hidangan Laut di Kota Batam

NAMA : Alfian Setiawan
NIM : 201822819
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par.

NIP. 19760420 200605 2 002

Pembimbing II,



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

NIP. 19720322 200502 1 001

Bandung, 26 Juni 2021

Mengetahui,

Kasubbag. Kependidikan dan Kerjasama,

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

NIP. 19710506 199803 1 001

KATA PENGANTAR

Penulisan tugas akhir ini merupakan salah satu persyaratan yang diperlukan untuk dapat memenuhi syarat ujian sidang program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga, Jurusan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunan tugas akhir “Sajian Akulturasi Hidangan Laut di Kota Batam” penulis telah melewati berbagai hal. Tugas akhir ini merupakan sebuah hasil kerja keras dan segenap pikiran yang dituangkan penulis tidak hanya sebagai tugas semata namun juga sebagai bentuk memori bahwa penulis pernah merasakan bangku Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Pengalaman berharga ini dapat tercapai dengan bantuan dan dorongan eksternal, maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa.
2. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S. Sos., M. Sc., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Edison Sitompul, S. Sos., MM., selaku Ketua Jurusan Hospitality Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
5. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga sekaligus sebagai Pembimbing I. Semangat dan

motivasi yang telah begitu banyak diberikan beliau sangat membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

6. Bapak R. Sondjana Ali Sugana, S.Sos., MM selaku Pembimbing II yang telah membagikan pengetahuan yang berarti kepada penulis untuk dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM selaku dosen Program Studi Manajemen Tata Boga yang selalu memberikan dukungan penuh kepada mahasiswa. Motivasi dan dukungan yang diberikan beliau pada saat ujian usulan proposal sangat berarti dan meningkatkan motivasi dari penulis.
8. Segenap dosen, tenaga pengajar dan staff Program Manajemen Tata Boga, Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
9. Kedua orang tua penulis yang selalu mendukung dan menyediakan fasilitas selama pengerjaan Tugas Akhir ini.
10. Teman-teman Chevalier yang telah bersama dalam satu kelas selama tiga tahun. Memberikan dukungan untuk dapat menyelesaikan Tugas Akhir bersama-sama.

Dengan seluruh kerendahan hati, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Namun penulis mengharapkan Tugas Akhir ini dapat berguna dan menjadi referensi yang berarti bagi pembaca nantinya.

Bandung, Juni 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Presentasi Makanan.....	5
C. Usulan Produk	6
D. Tinjauan Produk	8
1. Tema.....	8
2. Jenis Produk	8
3. Usulan Resep.....	16
4. <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i>	27
5. Perumusan Harga Jual.....	35
6. Daftar Kandungan Gizi	36
E. Lokasi Dan Waktu Presentasi Makanan.....	44
1. Lokasi.....	44
2. Waktu.....	44
BAB II.....	26

PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	26
A. Perencanaan Latihan Presentasi Masakan	26
1. Perencanaan Pelatihan Kerja dan Tabel Waktu	26
2. Daftar Kebutuhan Bahan	30
3. Daftar Kebutuhan Alat	33
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan	34
C. Kendala Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan	46
D. Tabel Pelaksanaan Kerja Saat Sidang	46
E. Tabel Matriks Perencanaan Pembuatan Masakan	48
BAB III	49
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	49
A. Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	49
B. Pelaksanaan Dokumentasi Presentasi Produk	51
C. Hasil dan Evaluasi Dari Penguji Sidang	53
BAB IV	55
KESIMPULAN DAN SARAN	55
A. Kesimpulan	55
B. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	ix

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Sketsa Otak-otak Batam.....	8
Gambar 1.2 Sketsa Sop Ikan Batam.....	9
Gambar 1.3 Sketsa Nasi Lemak.....	10
Gambar 1.4 Sketsa Gong-gong.....	11
Gambar 1.5 Sketsa Bilis Molen.....	12
Gambar 1.6 Sketsa Sambal Sotong Kembang.....	13
Gambar 1.7 Sketsa Mie Tarempa.....	14
Gambar 1.8 Sketsa Kek Pisang Villa.....	15
Gambar 3.1 Mise en place Otak-otak Batam.....	49
Gambar 3.2 Mise en place Bilis Molen.....	50
Gambar 3.3 Mise en place Nasi Lemak.....	50
Gambar 3.4 Mise en place Mie Tarempa.....	50
Gambar 3.5 Proses sidang presentasi produk.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Usulan Resep Otak-otak Batam	16
Tabel 1.2 Usulan Resep Sop Ikan Batam.....	18
Tabel 1.3 Usulan Resep Nasi Lemak	19
Tabel 1.4 Usulan Resep Gong-gong	20
Tabel 1.5 Usulan Resep Bilis Molen	21
Tabel 1.6 Usulan Resep Sambal Sotong Kembang.....	22
Tabel 1.7 Usulan Resep Mie Tarempa.....	24
Tabel 1.8 Usulan Resep Kek Pisang Villa	25
Tabel 1.9 Perkiraan Biaya Otak-otak Batam.....	28
Tabel 1.10 Perkiraan Biaya Sop Ikan Batam	29
Tabel 1.11 Perkiraan Biaya Nasi Lemak.....	30
Tabel 1.12 Perkiraan Biaya Gong-gong.....	30
Tabel 1.13 Perkiraan Biaya Bilis Molen	31
Tabel 1.14 Perkiraan Biaya Sambal Sotong Kembang	32
Tabel 1.15 Perkiraan Biaya Mie Tarempa	33
Tabel 1.16 Perkiraan Biaya Kek Pisang Villa.....	34
Tabel 1.17 Total Perkiraan Biaya.....	35
Tabel 1.18 Perkiraan Harga Jual	36
Tabel 1.19 Kandungan Gizi Otak-otak Batam.....	37
Tabel 1.20 Kandungan Gizi Sop Ikan Batam.....	38
Tabel 1.21 Kandungan Gizi Nasi Lemak.....	39
Tabel 1.22 Kandungan Gizi Gong-gong	39
Tabel 1.23 Kandungan Gizi Bilis Molen	40

Tabel 1.24 Kandungan Gizi Sambal Sotong Kembang	40
Tabel 1.25 Kandungan Gizi Mie Tarempa.....	41
Tabel 1.26 Kandungan Gizi Kek Pisang Villa	42
Tabel 1.27 Total Kandungan Gizi.....	42
Tabel 1.28 Total Kandungan Gizi Setelah Pemasakan	43
Tabel 2.1 Rencana Kerja Otak-otak Batam.....	26
Tabel 2.2 Rencana Kerja Sop Ikan Batam	27
Tabel 2.3 Rencana Kerja Nasi Lemak.....	27
Tabel 2.4 Rencana Kerja Gong-gong.....	27
Tabel 2.5 Rencana Kerja Bilis Molen	28
Tabel 2.6 Rencana Kerja Sambal Sotong Kembang	28
Tabel 2.7 Rencana Kerja Mie Tarempa	28
Tabel 2.8 Rencana Kerja Kek Pisang Villa.....	29
Tabel 2.9 Tabel Perencanaan Waktu Pelatihan Kerja.....	29
Tabel 2.10 Kebutuhan Bahan <i>Dairy</i>	30
Tabel 2.11 Kebutuhan Bahan <i>Fruit</i>	30
Tabel 2.12 Kebutuhan Bahan <i>Groceries</i>	31
Tabel 2.13 Kebutuhan Bahan <i>Perishable</i>	32
Tabel 2.14 Kebutuhan Bahan <i>Seafood</i>	32
Tabel 2.15 Kebutuhan Peralatan	33
Tabel 2.16 Pelaksanaan Latihan Kerja Otak-otak Batam	34
Tabel 2.17 Pelaksanaan Latihan Kerja Sop Ikan Batam	36
Tabel 2.18 Pelaksanaan Latihan Kerja Nasi Lemak	38
Tabel 2.19 Pelaksanaan Latihan Kerja Bilis Molen.....	40

Tabel 2.20 Pelaksanaan Latihan Kerja Sambal Sotong Kembang.....	42
Tabel 2.21 Pelaksanaan Latihan Kerja Mie Tarempa	44
Tabel 2.22 Menu, Metode & Waktu Pemasakan Saat Sidang	47
Tabel 2.23 Tabel Waktu Pelaksanaan Kerja Saat Sidang	47
Tabel 2.24 Matriks Rencana Pembuatan Produk	48
Tabel 3.1 Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk.....	70

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Aida. "Nasi lemak - once a farmer's meal, now Malaysia's favourite," 2014. <https://www.thestar.com.my/lifestyle/food/news/2014/11/19/nasi-lemak-once-a-farmers-meal-now-malaysias-favourite/>.
- Amanda, Felixia. "Siput Gonggong, Ikon Khas Bangka Belitung yang Terancam Punah." 2018. Diakses 6 Maret 2021. <https://bobo.grid.id/read/08710252/siput-gonggong-ikon-khas-bangka-belitung-yang-terancam-punah?page=all>.
- Badan Pusat Statistik Kota Batam. "Kota Batam Dalam Angka 2019." Batam, 2019.
- BP Batam. "Sejarah Batam." Diakses 23 Februari 2021. <https://bpbatam.go.id/tentang-batam/sejarah-batam/>.
- Encyclopaedia Britannica. "Anthelme Brillat-Savarin," 2021. <https://www.britannica.com/biography/Anthelme-Brillat-Savarin>.
- Happyfresh. "Cara Membuat Mie Tarempa Khas Batam, Enaknya Kebangetan!," 2020. <https://www.happyfresh.id/blog/resep/cara-membuat-mie-tarempa-masak-tv/>.
- Kim. "Ini 5 Resep Olahan Gonggong, Keong Laut Lezat Khas Kepulauan Riau." Diakses 9 Maret 2021. <https://www.idntimes.com/food/recipe/try-ervina/ini-5-resep-olahan-gonggong-keong-laut-lezat-khas-kepulauan-riau-c1c2/5>.
- Kompas.com. "Mie Tarempa Khas Kepulauan Riau, Sensasi Asam Manis Pedas," 2019. <https://travel.kompas.com/read/2019/11/27/160800127/mie-tarempa-khas-kepulauan-riau-sensasi-asam-manis-pedas>.
- Nafisah, Sarah. "Cara Membuat Banana Cake Selezat Bikin Toko Kue dan Tips Agar Kuenya Tidak Bantet," 2020. <https://bobo.grid.id/read/082481919/cara-membuat-banana-cake-selezat-bikinan-toko-kue-dan-tips-agar-kuenya-tidak-bantet?page=all>.
- Nurdin, Ajang. "Batam Ekspor Hasil Perikanan Senilai Rp 2,17 Miliar ke 3 Negara," 2020. <https://www.liputan6.com/bisnis/read/4235063/batam-ekspor-hasil-perikanan-senilai-rp-217-miliar-ke-3-negara>.
- Oh, Yvonie. "Gonggong: Kuliner Primadona yang Lezat dan Bergizi dari Kepulauan Riau." Diakses 10 Maret 2021. <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/yvonie-hutabarat/gonggong-batam-c1c2/3>.

SINDO. “Sup Ikan Batam yang Terkenal,” 2011.
<https://lifestyle.okezone.com/read/2011/09/27/299/507431/sup-ikan-batam-yang-terkenal>.

Sumirat, Danan Wahyu. “Kek Pisang Villa, Jinjangan Anak Rantau Mudik,” 2016.
<https://dananwahyu.com/2016/09/28/kek-pisang-villa-jinjangan-anak-rantau/>.

The Culinary Pro. “Calculating Food Cost.” Diakses 10 Maret 2021.
<https://www.theculinarypro.com/calculating-food-cost>.

Tnjourism. “Otak-otak,” 2018.
<https://tnjourism.wordpress.com/2018/04/07/otak-otak/>.