

**RAGAM SAJIAN HIDANGAN KOTA PEKANBARU,
PROVINSI RIAU**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh pendidikan
Diploma III**



Oleh :

GHILDA NISA SALSABILLA

Nomor induk : 201923751

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2023**

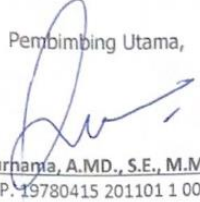
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR


"RAGAM SAJIAN HIDANGAN KOTA PEKANBARU, PROVINSI RIAU"

NAMA : GHILDA NISA SALSABILLA
NIM : 201923751
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


Rusna Purnama, A.MD., S.E., M.M.
NIP. 19780415 201101 1 006

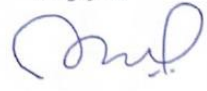
Pembimbing Pendamping,


Dadang Suratman, S.ST.Par., M.M.Par
NIP. 19711210 200212 1 008

Penguji I,


Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par
NIP. 19691228 200212 1 001

Penguji II,


Nova Maulidian Hidayat, A.MD., SE., MM.
NIP. 19821216 201101 1 003

Bandung, 3 Februari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : GHILDA NISA SALSABILLA
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 15 JANUARI 2000
NIM : 201923751
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

“Ragam Sajian Hidangan Kota Pekanbaru, Provinsi Riau”

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 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 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 Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, Januari 2023

Yang membuat pernyataan,



Ghilda Nisa Salsabilla

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirahim. Alhamdulillah, puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkat dan rahmat-Nya telah memberikan nikmat serta kesempatan, sehingga penulis bisa melaksanakan usulan penelitian berjudul,

“RAGAM SAJIAN HIDANGAN KOTA PEKANBARU, PROVINSI RIAU”

Penyusunan usulan penelitian ini merupakan salah satu syarat guna menyelesaikan program Diploma III Program Studi Seni Kuliner, Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Penulis menyadari, selama proses pengerjaan terdapat banyak pihak yang membantu dan berkontribusi, oleh karena itu ucapan terima kasih penulis haturkan kepada:

1. Allah Subhana Wa Taala yang telah memberi limpahan kasih sayang, karunia dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan lancar dan baik.
2. Orang tua beserta keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan dan do'a.
3. Andar Danova L. Goeltom, S. Sos., M. SC. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
6. R. Sondjana Ali Suganda, S.sos., MM. Par. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner.
7. Rusna Purnama, A. MD., S. E., M. M. Selaku Dosen Pembimbing 1 dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Dadang Suratman, S. ST. Par., M. M. Par. Selaku Dosen Pembimbing 2 dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

9. Seluruh staf pengajar Program Studi Seni Kuliner.
10. Narasumber Fatima Zahara Irfani yang berkenan membantu penulis
11. M. Fadly Misef, Amelinda Shofaa, Alya Cintya, Yossa Elegi, Chitra Devi, Putri Prihatni, Shalsa Febriani, Dede Rizka, Novianda Astrini, Destry Fitriana, Pepi Tauhidna, Firda Almas, Mama Evi yang membantu dan selalu memberi dukungan
12. Teman-teman kelas A dan B Seni Kuliner 2019 yang senantiasa memberi dukungan dan semangat selama masa perkuliahan.
13. Seluruh pihak yang telah memberikan bantuan, dorongan dan peran dalam tugas akhir ini.

Atas semua upaya bantuan yang diberikan, semoga Allah SWT memberikan pahala berlimpah. Akhir kata, semoga penulisan ini bisa memberikan manfaat, khususnya bagi penulis dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bandung, Januari 2023

Ghilda Nisa Salsabilla

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I <u>P</u>ENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Tujuan.....	4
1.3 Usulan Produk Makanan	5
1.4 Tinjauan Produk	16
1.4.1 Tema Produk.....	16
1.4.2 Usulan Standar Resep.....	18
1.4.3 <i>Recipe Costing, Dish Costing</i> dan <i>Selling Price</i>	29
1.4.4 Lokasi dan Waktu Penelitian	37
1.4.5 Daftar Nilai Nutrisi	38
BAB II <u>P</u>ELAKSANAAN KEGIATAN PRAKTEK	46
2.1. Perencanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	46
2.1.1. <i>Working Plan</i>	46
2.1.2. <i>Time Table</i>	48
2.1.3. Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	51
2.2. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	54
2.3. Evaluasi dan Kendala <i>Trial</i>	68

BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI DAN HASIL	
PENILAIAN	69
3.1 Persiapan Pelaksanaan Produk / <i>Mise en Place</i>	69
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	70
3.3 Evaluasi Penilaian dari Tim Penguji.....	74
BAB IV KESIMPULAN & SARAN.....	77
4.1 Kesimpulan	77
4.2 Saran	78
BIODATA PENULIS.....	79
DAFTAR PUSTAKA	80

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR		Halaman
1	Sayur Gurih.....	8
2	Pacri Nanas Khas Melayu.....	9
3	Nasi Putih.....	9
4	Sambal Terong Asam.....	10
5	Patin Asam Padeh	11
6	Ayam Bakar Bertabur	12
7	Bacah Daging.....	12
8	Ikan Salai Selais Balado.....	14
9	Es Air Mata Pengantin	15
10	Bolu Kemejo Durian.....	16
11	Sketsa Rijsttafel	18
12	Pemberian arahan sebelum memulai ujian.....	70

DAFTAR TABEL

TABEL		Halaman
1	Usulan Produk Sayur Gurih	20
2	Usulan Produk Pacri Nanas Khas Melayu	21
3	Usulan Produk Nasi Putih	22
4	Usulan Produk Sambal Terong Asam.....	23
5	Usulan Produk Patin Asam Padeh	23
6	Usulan Produk Ayam Bakar Bertabur	25
7	Usulan Produk Bacah Daging.....	26
8	Usulan Produk Ikan Salai Selais Balado.....	27
9	Usulan Produk Es Air Mata Pengantin	28
10	Usulan Produk Bolu Kemojo Durian.....	29
11	<i>Recipe Costing</i> Sayur Gurih.....	31
12	<i>Recipe Costing</i> Pacri Nanas Khas Melayu.....	32
13	<i>Recipe Costing</i> Nasi Putih	32
14	<i>Recipe Costing</i> Sambal Terong Asam	32
15	<i>Recipe Costing</i> Bacah Daging	33
16	<i>Recipe Costing</i> Ikan Salai Selais Balado	33
17	<i>Recipe Costing</i> Ayam Bakar Bertabur	34
18	<i>Recipe Costing</i> Patin Asam Padeh.....	35
19	<i>Recipe Costing</i> Es Air Mata Pengantin.....	35
20	<i>Recipe Costing</i> Bolu Kemojo Durian	36
21	Perhitungan <i>Selling Price</i> Per Porsi.....	36

22	Perhitungan <i>Selling Price</i> Paket Rijsttafel Set (5 Porsi).....	36
23	Kandungan Gizi Sayur Gurih.....	38
24	Kandungan Gizi Nasi Putih	39
25	Kandungan Gizi Sambal Terong Asam	39
26	Kandungan Gizi Ayam Bakar Bertabur.....	39
27	Kandungan Gizi Bacah Daging	40
28	Kandungan Gizi Ikan Salai Selais Balado	41
29	Kandungan Gizi Patin Asam Padeh.....	41
30	Kandungan Gizi Es Air Mata Pengantin.....	42
31	Kandungan Gizi Bolu Kemojo Durian	42
32	Kandungan Gizi Pacri Nanas Khas Melayu.....	43
33	Kandungan Kalori.....	44
34	<i>Working Plan</i> Sayur Gurih.....	46
35	<i>Working Plan</i> Pacri Nanas Khas Melayu.....	46
36	<i>Working Plan</i> Nasi Putih	46
37	<i>Working Plan</i> Sambal Terong Asam	47
38	<i>Working Plan</i> Patin Asam Padeh.....	47
39	<i>Working Plan</i> Ayam Bakar Bertabur.....	47
40	<i>Working Plan</i> Bacah Daging	47
41	<i>Working Plan</i> Ikan Salai Selais Balado	48
42	<i>Working Plan</i> Es Air Mata Pengantin.....	48
43	<i>Working Plan</i> Bolu Kemojo Durian	48
44	<i>Time Table</i> Sebelum Sidang (H-1)	49
45	<i>Time Table</i> Saat Sidang	50

46	Matriks Pembuatan Produk H-1.....	51
47	Matriks Pembuatan Produk Hari H Sidang.....	52
48	Daftar Kebutuhan Bahan.....	53
49	Daftar Kebutuhan Peralatan Dapur.....	54
50	<i>Trial Sayur Gurih.....</i>	55
51	<i>Trial Pacri Nanas Khas Melayu.....</i>	56
52	<i>Trial Sambal Terong Asam.....</i>	57
53	<i>Trial Patin Asam Padeh.....</i>	58
54	<i>Trial Ayam Bakar Bertabur.....</i>	60
55	<i>Trial Bacah Daging.....</i>	61
56	<i>Trial Ikan Salai Selais Balado.....</i>	63
57	<i>Trial Es Air Mata Pengantin.....</i>	64
58	<i>Trial Bolu Kemojo Durian.....</i>	66
59	Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang.....	71
60	Dokumentasi Kegiatan Penilaian Ujian Sidang.....	75

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, F. (2017). *MenjelajahKulinerTradisional Riau*. Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Anonim. (2017, Desember 15). *MacamMakanan dan Minuman Khas Provinsi Riau*. From dtechnoindo: <https://dtechnoindo.blogspot.com/2017/12/macam-makanan-dan-minuman-khas-provinsi.html>
- Augustina, N. (2012). *202 Resep Makanan & Minuman Tradisional*. Yogyakarta: IN AzNa Books.
- Bauer, K. B. (1999). *Pengetahuan dan PengolahanMakanan*. Lins Austria: TraunerSchulbuch Verlag.
- Chatterjee, A. (2019). *WTF is Rijsttafel?* UK: spoonuniversity..
- DevitaGantina, A. S. (2019). PelatihanPenghitungan Harga Jual dan Harga PokokMakanan di DesaBungaraya. *JurnalPeberdayaanPariwisata*, 21-25.
- Handayanis, J. (2015). PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH KHAS RIAU DI PEKANBARU DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR ROKAN IV KOTO. *JOM FTEKNIK*, 1-14.
- Harsana, M. (2020). POTENSI MAKANAN TRADISIONAL SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI D.I. YOGYAKARTA. *JurnalPariwisata*, 1-24.
- Khairunnisa, S. N. (2019). *NikmatnyaPacriNanas ,Makanan Khas Melayu*. Kompas.
- Kes, S. K. (2022). *KulinerBergiziBerdasarkanBudaya*. Gorontalo: Absolute Media.
- Larasati, D. (2016). PotensiWisatadalamPembentukan City Branding Kota Pekanbaru. *JurnalKomunikasi*, 99-116.
- Lestari, A. (2018). Doclang, MakananTradisional Yang MulaiTersisihkan. *JurnalKhasanahIlmu*, 21-27.
- Nasution, I. (2021). *PengembanganObjekWisata Sejarah Dan BudayaDi Kota Pekan Baru*. Pekanbaru: Universitas Islam Riau.
- Paviljoen, D. (2016). KenaliWarisanBudayaKolonial Via Sejarah Rijsttafel. *Jurnal Pendidikan Sejarah*, 12-27.
- PEMKO, B. (2021, Februari 24). *Pekanbaru Jadi Sentra Produksi Durian*. From PEKANBARU.GO.ID: <https://www.pekanbaru.go.id/p/news/pekanbaru-jadi-sentra-produksi-durian>
- Rahima, I. (2017). *Pusat WisataKuliner Dan Souvenir Khas MelayuDi Kawasan Wisata Sejarah Kota PekanbaruDenganPenerapanKonsepArsitekturMelayu*. Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia.
- Rahman, F. (2016). *Rijsttafel :budayakuliner di Indonesia masa kolonial 1870-1942*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rahmi, P. (2019). Peran NutrisiBagiTumbuh dan Kembang Anak Usia Dini. *Jurnal Pendidikan Anak Bunayya*, 5(1), 1-13.
- Setiawan, R. (2016). *MemaknaiKulinerTradisional di Nusantara*. Jakarta: UNIKA ATMA JAYA.
- Sopian, M. H. (2018). *PERANAN STANDARD RECIPE UNTUK MENINGKATAKAN EFISIENSI KERJA JURU MASAK PADA CHINESE FOOD SECTION DI GOLDEN PALACE HOTEL LOMBOK*. Lombok: Universitas Mataram.
- Subakti, A. G. (2019). MENGENAL PELAYANAN RIJSTTAFEL SEBAGAI BAGIAN DARI WARISAN KOLONIAL BELANDA. *Jurnal Sins TerapanPariwisata*, 193-201.

- Sukarni. (2020). PROFIL WIRAUSAHA KULINER DI PEKANBARU TAHUN 2020. *Jurnal Kewirausahaan dan Bisnis*, 51.
- TEMPO, T. B. (2015). *Antropologi Kuliner Nusantara*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- TYAS, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata*, 1-14.