

KULINER TRADISIONAL NATUNA KEPULAUAN RIAU

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

GUSTIA NANDA ERIKA

NIM : 201923752

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

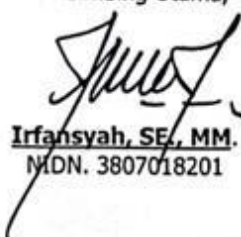
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

KULINER TRADISIONAL NATUNA KEPULAUAN RIAU

NAMA : GUSTIA NANDA ERIKA
NIM : 201923752
PROGRAM STUDI : SENI KULINER
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,



Irfansyah, SE., MM.
NIDN. 3807018201

Pembimbing Pendamping,



Mandradhitya K.P., S.T.PAR., M.SC
NIP. 19851224 201 101 010

Penguji I,



Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP. 19660606 199303 2 001

Penguji II,



Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP. 19731017 200605 1 001

Bandung, 14 Februari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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 : GUSTIA NANDA ERIKA
Tempat/Tanggal Lahir : Ranai, 15 Agustus 2001
NIM : 201923752
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

"KULINER TRADISIONAL NATUNA, KEPULAUAN 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, 15 Februari 2022

Yang membuat pernyataan,



Gustia Nanda Erika

KATA PENGANTAR

Assalamua'laikum Warohmatullahi Wabarakaatuh

Untuk Pertama dan yang paling utama, Saya panjatkan puja dan puji syukur kita Kepada Tuhan yang Maha Esa, Yang telah memberikan Kita Nikmat Iman, Ihsan, dan Ikhlas. Karena Rahmat dan Karunia nya lah , Penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir ini dengan baik dan lancar.

Tidak Lupa saya ucapkan Terimakasih, Sebesar-besarnya kepada Kedua Orang tua saya , yang telah memberikan doa dan Semangat untuk saya dalam Mengemban ilmu dan menyelesaikan tugas akhir ini. Tidak lupa saya berterima Kasih kepada Sahabat se-Daerah saya dan Kekasih saya yang senatiasa memberikan semangat dan dukungan dalam membantu Pembuatan produk, hingga sampai lah pada saat Mengumpulkan Tugas akhir ini dengan Perbaikan Yang benar. Mungkin dalam Penelitian Tugas Akhir ini, masih ada beberapa kesalahan yang belum Penulis ketahui dengan haik. Maka dari itu mohon saran dan kritik dari teman – teman maupun dosen. Demi tercapai nya tugas akhir yang sempurna dan baik.

Tujuan dan kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Seni Kuliner 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 Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Irfansyah, SE.,MM. Selaku Dosen Pembimbing Utama dalam Penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Bapak Mandradhitya K.P., S.ST.PAR., M.SC. Selaku Dosen Pembimbing Pedamping dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
5. Kepada Bapak H. Erson Gempa Afriandi dan Ibu Eka Yulianti Selaku Orang Tua, yang Penulis Cintai dan 4 Sodara Perempuan penulis yang telah memberikan dukungan dan doa Terhadap Penulis dalam Melakukan Penulisan Tugas Akhir
6. Sahabat Seperjuangan, Merry Yolanda Oktavia dan Fairuz Thifal Salsabila, yang Telah Memberikan Semangat Dan Suportif dalam Memberikan dorongan yang Membara dalam Penulisan Tugas Akhir ini dan Selama Penulis Berkuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Kepada Daffa Rizq Noor Sya'bani Selaku Kekasih saya yang sudah Membantu dan Memberi Dukungan dalam Penulisan Tugas Akhir.
8. Seluruh Dosen Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

9. Rekan-rekan Mahasiswa Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung Kelas 6B Carrot Shoot atas dukungan dan waktu bersamaselama menempuh studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
10. Dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penulisan.....	5
1.2.1 Tujuan Formal	5
1.2.2 Tujuan Operasional	6
1.3 Usulan Produk.....	6
1.3.1 Usulan Menu	7
1.3.2 Penjelasan Menu yang di Usulkan	9
a) Kernas.....	9
b) Latoh Silong.....	10
c) Sayur Rampai	11
d) Ikan Pindang Air	12
e) Tabel Mando.....	12
f) Acar Kuning.....	14
g) Nasi Dogong	14
h) Sambal Calok	16

	i) Gonggong Segar.....	17
	j) Tamekok	18
	k) Kue Tepung Gomak	18
1.4	Tinjauan produk	19
1.4.1	Tema	19
1.4.2	Resep Uji Coba.....	21
1.4.3	Recipe Costing	35
1.4.4	Nilai Kandungan Gizi (Nutritional Value).....	43
1.5	Lokasi dan Jadwal Presentasi Produk	52
1.5.1	Lokasi &Jadwal Latihan Produk	52
1.5.2	Lokasi & Jadwal Pelaksanaan Presentasi	52
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....		53
2.1	Perencanaan Pelaksanaan Presentasi Produk.....	53
2.1.1	Working Plan.....	53
2.1.2	Time Table	62
2.1.3	Daftar Kebutuhan Bahan dan Kebutuhan Alat.....	66
2.1.4	Matriks Perencanaan Pembuatan Produk	68
2.1.5	Menu yang Di Luar Ruang Uji.....	71
2.1.6	Menu yang Disiapkan di Ruang Uji.....	73
2.2	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	74
2.3	Evaluasi Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	106

BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK DAN HASIL PENILAIAN.....	107
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan/Mise en Place	107
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	109
3.3 Hasil Masukan dari Tim Penguji	116
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	120
4.1 Kesimpulan	120
4.2 Saran.....	121
BIODATA PENULIS.....	123
DAFTAR PUSTAKA	124

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Standar Resep Kernas	22
Tabel 2 Standar Resep Latoh Silong	23
Tabel 3 Standar Resep Sayur Rampai	24
Tabel 4 Standar Resep Ikan Pindang Air	25
Tabel 5 Standar Resep Tabel Mando	26
Tabel 6 Standar Resep Acar Kuning	28
Tabel 7 Standar Resep Nasi Dogong	29
Tabel 8 Standar Resep Sambal Ikan Tongkol	30
Tabel 9 Standar Resep Sambal Calok	31
Tabel 10 Standar Resep Gonggong Segar	32
Tabel 11 Standar Resep Tamekok	32
Tabel 12 Standar Resep Kue Tepung Gopak	33
Tabel 13 Standar Resep Inti Kelapa	34
Tabel 14 <i>Food Costing</i> Kernas	35
Tabel 15 <i>Food Costing</i> Latoh Silong	36
Tabel 16 <i>Food Costing</i> Sayur Rampai	37
Tabel 17 <i>Food Costing</i> Ikan Pindang Air	37
Tabel 18 <i>Food Costing</i> Tabel Mando	38
Tabel 19 <i>Food Costing</i> Acar Kuning	38
Tabel 20 <i>Food Costing</i> Nasi Dogong	39
Tabel 21 <i>Food Costing</i> Sambal Ikan Tongkol	40
Tabel 22 <i>Food Costing</i> Sambal Calok	40
Tabel 23 <i>Food Costing</i> Gonggong Segar	41
Tabel 24 <i>Food Costing</i> Tamekok	41
Tabel 25 <i>Food Costing</i> Kue Tepung Gopak	42
Tabel 26 <i>Food Costing</i> Inti Kelapa	42
Tabel 27 Total Selling Price	43
Tabel 28 Kandungan Gizi Kernas	44
Tabel 29 Kandungan Gizi Latoh Silong	44
Tabel 30 Kandungan Gizi Sayur Rampai	45
Tabel 31 Kandungan Gizi Ikan Pindang Air	45
Tabel 32 Kandungan Gizi Tabel Mando	46
Tabel 33 Kandungan Gizi Acar Kuning	47
Tabel 34 Kandungan Gizi Nasi Dogong	47
Tabel 35 Kandungan Gizi Sambal Ikan Tongkol	48
Tabel 36 Kandungan Gizi Sambal Calok	48
Tabel 37 Kandungan Gizi Gonggong Segar	49
Tabel 38 Kandungan Gizi Tamekok	49
Tabel 39 Kandungan Gizi Kue Tepung Gopak	50
Tabel 40 Kandungan Gizi Inti Kelapa	50
Tabel 41 Total Nutrisi Gizi	51
Tabel 42 <i>Working Plan Day -1 (Sebelum Presentasi Produk)</i>	54
Tabel 43 <i>Working Plan Day – 2 (Sebelum Presentasi Produk)</i>	56
Tabel 44 <i>Working Plan Day – 3 (Saat Persentasi Produk)</i>	59
Tabel 45 Time Table di Luar Ruang Uji	63

Tabel 46 <i>Time Table</i> di Ruang Uji	65
Tabel 47 Daftar Kebutuhan Bahan Baku	66
Tabel 48 Daftar Kebutuhan Peralatan	67
Tabel 49 Matriks Perencanaan Pembuatan Produk.....	69
Tabel 50 Menu di Luar Ruang Uji	71
Tabel 51 Menu Yang Disiapkan di Ruang Uji.....	73
Tabel 52 Pembuatan Kernas	75
Tabel 53 Pembuatan Latoh Silong	79
Tabel 54 Pembuatan Sayur Rampai	81
Tabel 55 Pembuatan Ikan Pindang Air	84
Tabel 56 Pembuatan Tabel Mando	86
Tabel 57 Pembuatan Acar Kuning	89
Tabel 58 Pembuatan Nasi Dogong	91
Tabel 59 Pembuatan Sambal Ikan Tongkol	93
Tabel 60 Pembuatan Sambal Calok	95
Tabel 61 Pembuatan Gonggong Segar	97
Tabel 62 Pembuatan Tamekok	99
Tabel 63 Pembuatan Kue Tepung Gomak	101
Tabel 64 Dokumentasi Kegiatan Persiapan Pelaksanaan Ujian Sidang.....	108
Tabel 65 Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang	109
Tabel 66 Dokumentasi Kegiatan Penilaian Ujian Sidang :	117

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Ilustrasi KERNAS	9
Gambar 2 Ilustrasi LATOH SILONG.....	10
Gambar 3 Ilustrasi SAYUR RAMPAI.....	11
Gambar 4 Ilustrasi IKAN PINDAN AIR	12
Gambar 5 Ilustrasi TABEL MANDO	13
Gambar 6 Ilustrasi ACAR KUNING	14
Gambar 7 Ilustrasi NASI DOGONG	15
Gambar 8 Ilustrasi SAMBAL CALOK.....	16
Gambar 9 Ilustrasi GONGGONG SEGAR.....	17
Gambar 10 Ilustrasi TAMEKOK.....	18
Gambar 11 Ilustrasi KUE TEPUNG GOMAK.....	19
Gambar 12 Ilustrasi Layout Meja Presentasi Produk.....	20

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. *TABEL MANDO*. 3 Mei 2021. 18 Oktober 2022. <<https://disbud.kepriprov.go.id/tabel-mando/>>.
- . *GONG GONG*. 7 Agustus 2016. 18 Oktober 2022. <<https://disbud.kepriprov.go.id/gong-gong/>>.
- . *Nasi Dagang*. 16 Juni 2018. 18 Oktober 2022. <<https://disbud.kepriprov.go.id/nasi-dagang/>>.
- . *Tepung Gopak*. 09 Maret 2019. 18 Oktober 2022. <<https://disbud.kepriprov.go.id/tepung-gopak/>>.
- Arman, Dedi. *Tepung Gopak, Kenyal Rasanya Manis*. 19 Juli 2019. 18 Oktober 2022. <<https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbkepri/tepung-gopak-kenyal-rasanya-manis/>>.
- Ashari, Avisena. *Rijsttafel, Makanan Indonesia yang Populer di Belanda, Pernah Coba?* 21 Agustus 2019. 19 Oktober 2022. <<https://bobo.grid.id/read/081825653/rijsttafel-makanan-indonesia-yang-populer-di-belanda-pernah-coba?page=all>>.
- Dias, Akhmad. *Restaurant Mise En Place*. 02 Juni 2019. 08 Februari 2023.
- KepriPedia. *Resep Kue Tepung Gopak, Jajanan Legendaris di Kepulauan Riau untuk Berbuka Puasa*. 05 Mei 2020. 18 Oktober 2022. <<https://kumparan.com/kepripedia/resep-kue-tepung-gopak-jajanan-legendaris-di-kepulauan-riau-untuk-berbuka-puasa-1tMEselDBFc/full>>.
- Mohamadi, Rijal Fahmi. *Memahami Pentingnya Food Cost dalam Bisnis Restoran*. 01 Juni 2022. 19 Oktober 2022. <<https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/>>.
- NATUNA, SKPT. *SKPT NATUNA KEMENTRIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN*. - - -. 18 Oktober 2022. <<https://kkp.go.id/SKPT/natuna/page/1181-skpt-natuna>>.
- Nefri, Inge. *"Tabel Mando, Pizza ala Nusantara yang Jadi Makanan Khas Natuna"*. 08 Juli 2021. 22 Oktober 2022. <<https://www.melayupedia.com/berita/70/tabel-mando-pizza-ala-nusantara-yang-jadi-makanan-khas-natuna/>>.
- Nurhikmah, Siti. *Daftar Lengkap Jumlah Pulau di Indonesia. Dilengkapi, Penjelasan Sejarah, Luas, dan Letaknya!* 28 Maret 2022. 18 Oktober 2022. <<https://artikel.rumah123.com/daftar-lengkap-jumlah-pulau-di-indonesia-dilengkapi-penjelasan-sejarah-luas-dan-letaknya-64427>>.
- Rahman, Fadly. *Rijsttafel: The History of Indonesian Foodways*. 16 December 2020. 18 Oktober 2022. <<https://web.archive.org/web/20130921053540/http://wisata.kompasiana.c>>

om/kuliner/2010/12/17/rijsttafel-the-history-of-indonesian-foodways-326575.html>.

- Ramadhania , Sari, Tursina Tursina and Srimudiarti Sukamto Anggi. *Aplikasi Pemilihan Resep Masakan Berdasarkan Ketersediaan Bahan Masakan dengan Metode Simple Matching Coefficient (SMC)*. - - 2019. 19 Oktober 2022. <<https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jepin/article/view/31341>>.
- Redaksimandala. *Latoh Silong, Kuliner Khas Natuna nan Murah Meriah Tapi Beri Sejuta Manfaat*. 24 Agustus 2021. 19 Oktober 2022. <<https://www.mandalapos.co.id/latoh-silong-kuliner-khas-natuna-nan-murah-meriah-tapi-beri-sejuta-manfaat/>>.
- Resep, Masakan. *Resep Acar Makanan, Rasanya Segar dan Enak*. 16 Juni 2022. 19 Oktober 2022. <<https://kumparan.com/Resep-makanan/resep-acar-kuning-rasanya-segar-dan-enak-1yHB3DT2hSB/full>>.
- Suarman, Drs. *Nasi Dagang*. 01 Januari 2011. 18 Oktober 2022. <<https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailCatat=1764>>.
- Uli. *Kenduri dalam Budaya Jawa*. 11 Maret 2013. 19 Oktober 2022. <<https://tukangsotoy.wordpress.com/2013/03/11/kenduri-dalam-budaya-jawa/>>.
- Wan Nurul , Husna Wan Hassan, et al. *EFFECTS OF TEMPERATURE ON FOOD CONSUMPTION OF JUVENILES DOG*. 1 Februari 2019. 18 10 2022. <<https://jssm.umt.edu.my/wp-content/uploads/sites/51/2019/05/bab-1-14.1.pdf>>.
- Yswitopr. *Kenduri: Antara Tradisi dan Agama*. 30 Juli 2010. 19 Oktober 2022. <<https://web.archive.org/web/20140513212756/http://sosbud.kompasiana.com/2010/07/31/kenduri-antara-tradisi-dan-agama-208380.html>>.