

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER RANAI, KABUPATEN

NATUNA, KEPULAUAN RIAU

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

TARISHA AURELIA

Nomor Induk : 2020406007

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER RANAI,
KABUPATEN NATUNA, KEPULAUAN RIAU

NAMA : TARISHA AURELIA
NIM : 2020406007
JURUSAN : PERHOTELAN
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Nova Maulidiah Hidayat, SE., MM.
NIP 19821216 201101 1 003

Pembimbing Pendamping,



Irfansyah, SE., Par, MM.
NIP 3807018201

Bandung, 22 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Werti Utami., BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Pengembangan Presentasi Sajjian Kuliner Ranal, Kabupaten Natuna, Kepulauan Riau

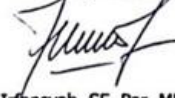
NAMA : Tarisha Aurelia
NIM : 2020406007
JURUSAN : Perhotelan
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



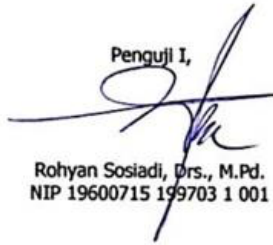
Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP 19821216 201101 1 003

Pembimbing Pendamping,



Irfansyah, SE.,Par, MM.
NIP 3807018201

Penguji I,



Rohyan Sosiadi, Drs., M.Pd.
NIP 19600715 199703 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 14 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE
NIP. 19710316 199603 2 001



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

SURAT PERNYATAAN

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Tarisha Aurelia
Tempat/Tanggal Lahir : Malang, 27 Juni 2001
NIM : 2020406007
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"Pengembangan Presentasi Sajjian Kuliner Ranal, Kabupaten 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/Proyek 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/Proyek 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, 22 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat kepada Allah SWT, karena atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan Tugas Akhir (TA) Diploma III, program studi Seni Kuliner (SKU) yang berjudul **“Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Ranai, Kabupaten Natuna, Kepulauan Riau”** dengan tepat waktu.

Oleh karena itu dengan segala hormat dan kerendahan hati diperkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom. S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu ER. Ummi Kalsum, Dr., MM.Par., CHM. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saefudin, S.ST.Par, MM.Par. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos .,Par. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner
5. Bapak Nova Maulidian Hidayat, A.Md., SE., M.M.Par. Selaku Pembimbing I yang telah memberikan saran dalam membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Irfansyah, S.E, M.M.Par. Selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan saran dan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Staff pengajar dan Karyawan Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwsata NHI Bandung.
8. Keluarga penulis Bambang Somantri, Kartika Suharwati, Dina Hartati, Muhammad Rafid Aurido Kurniawan, Yudistira Razaki Aurido, Vanisha Silky, Ardhan Syawal Sentausa, Andhara Brava Satya, Andhika Naufal Abdul Aziz

dan Adindha Siti Lathifah atas do'a, motivasi dan memberikan dukungannya tanpa henti kepada penulis.

9. Seluruh rekan khususnya teman sekelas penulis yaitu SKU 6A *Archimagirus* yang telah bersama selama 3 tahun atas dukungan dan kebersamaan sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir bersama – sama.
10. Seluruh rekan Praktik Kerja Nyata (PKN) penulis yaitu QAKH *Circus* yang telah bersama selama 1 tahun atas dukungan dan kebersamaan sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir bersama – sama.
11. Kepada Muh. Abdallah Ashari, Tiara Ayu Khairunisa, Octavia Maharani, Geri Nur Fazri, Riorizky Maharaja, Muhammad Fawwaz, Amelia Tri Nursifa, Anggita Margriet Patria selaku sahabat penulis yang menyemangati dan menjaga kesehatan mental penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Dengan seluruh kerendahan hati, penulis menyadari masih adanya kekurangan dalam penulisan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis meminta maaf dan berharap adanya kritik serta saran agar Tugas Akhir ini dapat tersusun dengan sempurna dan dapat memberi manfaat kepada semua pihak yang membacanya.

Bandung, 26 Juni 2023

Tarisha Aurelia.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1. LATAR BELAKANG	1
2. TUJUAN PENULISAN	4
2.1 Tujuan Formal.....	4
2.2 Tujuan Operasional	4
3. USULAN PRODUK	5
4. TINJAUAN PRODUK.....	7
4.1 Tema Masakan Kota Ranai	7
4.2 Jenis Makanan	7
4.3 Usulan Resep.....	14
4.4 Recipe Costing dan Dish Coting	33
4.5 Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan	46
a. Lokasi Penelitian	46
b. Waktu Penelitian.....	46
BAB II	47
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	47

1.	Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	47
1.1	Working Plan	47
1.2	Time Table	53
1.3	Matriks Perencanaan Kegiatan Produk	56
2.	Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	57
3.	Kendala dan Hambatan	63
BAB III		64
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....		64
1.	Pelaksanaan Kegiatan Persiapan.....	64
2.	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	65
3.	Evaluasi oleh Penguji Sidang	68
BAB IV		69
KESIMPULAN DAN SARAN		69
1.	Kesimpulan	69
2.	Saran	69
DAFTAR PUSTAKA.....		70
DAFTAR RIWAYAT HIDUP		72
LAMPIRAN		73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Kernas	8
Gambar 2 Sketsa Acar Kuning	9
Gambar 3 Sketsa Gulai Kuah Tige	10
Gambar 4 Sketsa Nasi Dagong,Ikan Pindang Air, dan Latoh Silong.....	12
Gambar 5 Sketsa Longlek dan Ice Cream Cikong	13
Gambar 6 Sketsa Es Lancang Kuning.....	14

DAFTAR TABEL

TABEL 1 Kernas	15
TABEL 2 Garnish Kernas (<i>Chili Caviar</i>).....	17
TABEL 3 Acar Kuning (Wortel,Brokoli dan Jagung Muda <i>Mousse</i>)	18
TABEL 4 Acar Kuning (Kuah Acar Kuning).....	20
TABEL 5 Gulai Kuah Tige.....	22
TABEL 6 Nasi Dagong	24
TABEL 7 Ikan Pindang Air	26
TABEL 8 Latoh Silong.....	27
TABEL 9 Longlek	29
TABEL 10 Ice Cream Cikong	30
TABEL 11 Es Lancang Kuning.....	32
TABEL 12 <i>Recipe,Food Cost,Dish Costing</i> Kernas	34
TABEL 13 <i>Recipe,Food Cost,Dish Costing</i> Acar Kuning.....	35
TABEL 14 <i>Recipe,Food Cost,Dish Costing</i> Gulai Kuah Tige.....	36
TABEL 15 <i>Recipe,Food Cost,Dish Costing</i> Nasi Dagong,Ikan Pindang Air dan Latoh Silong.....	37
TABEL 16 <i>Recipe,Food Cost,Dish Costing</i> Longlek dan <i>Ice Cream</i> Cikong	38
TABEL 17 <i>Recipe,Food Cost,Dish Costing</i> Es Lancang Kuning	39
TABEL 18 <i>Selling Price</i> Satu Set Menu	40
TABEL 19 Kandungan Gizi Kernas.....	41
TABEL 20 Kandungan Gizi Acar Kuning	42
TABEL 21 Kandungan Gizi Gulai Kuah Tige	43
TABEL 22 Kandungan Gizi Nasi Dagong,Ikan Pindang Air dan Latoh Silong	44
TABEL 23 Kandungan Gizi Longlek dan <i>Ice Cream</i> Cikong	45
TABEL 24 Kandungan Gizi Es Lancang Kuning	45
TABEL 25 Total Kandungan Gizi.....	46
TABEL 26 Perencanaan Kerja Kernas	48
TABEL 27 Perencanaan Kerja Acar Kuning.....	49
TABEL 28 Perencanaan Kerja Gulai Kuah Tige.....	50
TABEL 29 Perencanaan Kerja Nasi Dagong,Ikan Pindang Air dan Latoh Silong ..	51
TABEL 30 Perencanaan Kerja Longlek dan <i>Ice Cream</i> Cikong.....	52
TABEL 31 Perencanaan Kerja Es Lancang Kuning.....	53
TABEL 32 Perencanaan Latihan Kerja	54
TABEL 33 Perencanaan Latihan Kerja Saat Sidang	55
TABEL 34 Matriks Perencanaan Produk	56
TABEL 35 Kegiatan Latihan Pembuatan Kernas.....	57
TABEL 36 Kegiatan Latihan Pembuatan Acar Kuning	58
TABEL 37 Kegiatan Latihan Pembuatan Gulai Kuah Tige	59
TABEL 38 Kegiatan Latihan Pembuatan Nasi Dagong,Ikan Pindang Air dan Latoh Silong.....	60
TABEL 39 Kegiatan Latihan Pembuatan Longlek dan <i>Ice Cream</i> Cikong	61
TABEL 40 Kegiatan Latihan Pembuatan Es Lancang Kuning	62

DAFTAR PUSTAKA

- Alipah, R. (2017).** *Resep dan Cerita Makanan Khas Natuna*. Kepulauan Riau Media.
- Andrew H. Feinstein, J. M. (2017).** *Purchasing : Selection and Procurement for the Hospitality Industry*. John Wiley & Sons, Inc.
- Asmadi. (2008).** *Natuna: Sejarah dan Budaya*. Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Yogyakarta.
- Boucher, G. A. (2014).** *Fine Dining Madness: The Rules and Realities of Fine Dining*.
- Bourdain, A. (2000).** *Kitchen Confidential : Adventured in the Culinary Underbelly*. Bloomsbury Publishing.
- Hamidah, S. (2003).** *Resep dan Menu*. Yogyakarta: Sigma Printed.
- Jerry J. Weygandt, D. E. (2021).** *Hospitality Financial Accounting* . John Wiley & Sons, Inc.
- M.Rosidi. (2015).** *Kuliner Khas Kepulauan Riau*. Gramedia Pustaka Utama.
- Mcgee, H. (2004).** *On Food and Cooking : The Science and Lore of the Kitchen*. Scribner.
- Nefri Inge. (2021, Agustus 12).** *Longlek, Kue Generasi 60-an khas Natuna yang diambang Kepunahan*. Retrieved from Melayu Pedia:
<https://www.melayupedia.com/berita/329/longlek-kue-generasi-60-an-khas-natuna-yang-diambang-kepunahan>
- Newby, P. (2018).** *Food and Nutrition : What Everyone Needs to Know*. Oxford University Press.
- Nurini. (2015, Januari 1).** *Warisan Budaya Takbenda Indonesia*. Retrieved from Kota Ranai:
<https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailCatat=5443#:~:text=Ranai%20adalah%20nama%20ibukota%20Kabupaten,terbuat%20dari%20tanah%20liat%20putih.>
- Nurjanah, S. (2017).** *Manfaat Ikan untuk Kesehatan*. Penebar Swadaya.

Santoso, T. (2016). *Natuna: Potret Budaya dan Alam Nusantara*. Indonesia Destinations Publishing (IDP).

Uly. (2019, Januari 14). *Sejarah Es Lancang Kuning*. Retrieved from LancangKuning.com:
<https://lancangkuning.com/post/4739/sejarah-es-lancang-kuning.html>

Wirawan, I. M. (2021). *Manajemen Restoran dan Perhotelan*. PT Gramedia Pustaka Utama.