

**PENGEMBANGAN KULINER KHAS KABUPATEN ACEH BESAR
NANGGROE ACEH DARUSSALAM**

TUGAS AKHIR

**DI AJUKAN UNTUK MEMENUHI SALAH SATU SYARAT DALAM
MENGIKUTI UJIAN AKHIR DIPLOMA III**



Disusun Oleh :

HANIF FARHAN B

Nomor Induk Mahasiswa : 2020406103

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

2023

LEMBAR PENGESAHAN

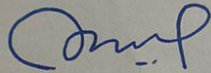
LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Pengembangan Kuliner Khas Kabupaten Aceh Besar Nanggroe Aceh Darussalam

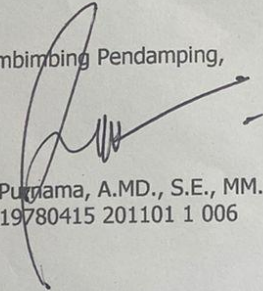
NAMA : Hanif Farhan B
NIM : 2020406103
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



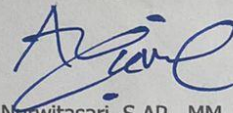
Rusna Purnama, A.MD., S.E., MM.
NIP 19780415 201101 1 006

Penguji I,



Mandradhitya Kusuma Putra, SST. Par., MSc
NIP 19851224 201101 1 010

Penguji II,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par
NIP 19760420 200605 2 002

Bandung, 12 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Ni Gusti Made Kerti Utami, BA.,MM.Par.,CHE

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



LEMBAR PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : HANIF FARHAN B
Tempat/Tanggal Lahir : BATAM, 28 APRIL 2002
NIM : 2020406107
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul :
“PENGEMBANGAN KULINER KHAS KABUPATEN ACEH BESAR NANGGROE ACEH DARUSSALAM”
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 Desember 2023
Yang


an,
FEB6ALX07845412
Hanif Farhan B

KATA PENGANTAR

Mengucapkan puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas terselesaikannya tugas akhir yang berjudul **“PENGEMBANGAN KULINER ACEH BESAR”**

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini tidak lain dimaksudkan sebagai salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk mendapatkan gelar Ahli Madya Pariwisata, dan menyelesaikan masa Pendidikan pada jurusan Perhotelan, Program Diploma III Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Dengan segala hormat dan kerendahan hati penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar besarnya kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom. S.Sos., M.Sc sebagai direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE Sebagai Ketua Administrasi Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par.,CHE Sebagai ketua jurusan Hospitality
4. Bapak Rusna Purnama A.MD., SE., MM. Sebagai Ketua Prodi Seni Kuliner.
5. Bapak Nova Maulidian Hidayat, S.E., M.M. Sebagai pembimbing I, yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Bapak Rusna Purnama A.MD., SE., MM. sebagai pembimbing II, yang

telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.

7. Rekan-rekan Mahasiswa Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung Angkatan 2020 BLT atas dukungan dan waktu bersama selama menempuh studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, Penulis menyadari masih banyak kekurangan yang harus dibenahi, dan masih jauh dari kata sempurna, Oleh karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan penulis, walaupun demikian penulis akan tetap berusaha menyempurkan kekurangan yang ada. Maka dari itu dengan kerendahan hati penulis memohon maaf atas segala kekurangan, serta penulis sangat berterimakasih atas segala kritik serta saran yang membangun guna menyempurnakan dan menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini

Penulis berharap dengan terselesaikannya Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan memberikan pengetahuan kepada masyarakat

Bandung, 22 Januari 2024

Hanif Farhan B

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| LEMBAR PENGESAHAN | i |
| KATA PENGANTAR..... | ii |
| DAFTAR ISI..... | iv |
| DAFTAR TABEL..... | vi |
| DAFTAR GAMBAR..... | viii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Tujuan | 7 |
| 1.2.1 Tujuan Formal | 7 |
| 1.2.2 Tujuan Operasional..... | 7 |
| 1.3 Usulan Menu..... | 8 |
| 1.4 Deskripsi Menu..... | 10 |
| 1.4.1 Rujak Serut..... | 10 |
| 1.4.2 Selada Tahu | 10 |
| 1.4.3 Ikan Asam Keung Kuah Kuning | 11 |
| 1.4.4 Mie Aceh, Kuah Beulangong, Sambal Udeung | 11 |
| 1.4.5 Timpan Srikaya..... | 11 |
| 1.5 Tinjauan Produk | 12 |
| 1.5.1 Konsep Sajian..... | 12 |
| 1.6 Pengajuan Resep | 17 |
| 1.7 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price | 28 |
| 1.8 Daftar Kandungan Gizi | 33 |
| BAB II PELAKSANAAN LATIHAN KEGIATAN PRESENTASI | 38 |
| 2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk..... | 38 |
| 2.1.1 Working Plan | 39 |
| 2.1.2 Pembentukan Produk Dalam Bentuk Matrix | 46 |
| 2.1.3 Daftar Kebutuhan Peralatan | 49 |
| 2.1.4 Time Table..... | 50 |
| 2.1.5 Daftar Pembelian Bahan Baku | 52 |
| 2.1.6 Kegiatan Uji Coba Pengolahan Produk..... | 54 |

| | |
|---|-----------|
| 2.1.7 Kekurangan dan Hambatan Dari Proses Trial..... | 69 |
| BAB III PELAKSANAAN SIDANG PRESENTASI PRODUK | 70 |
| 3.1 Persiapan Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk..... | 70 |
| 3.2 Pelaksanaan Kegiatan Sidang Presentasi Produk | 71 |
| 3.3 Evaluasi Kegiatan Sidang Presentasi Produk | 74 |
| BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN..... | 76 |
| 4.1 Kesimpulan | 76 |
| 4.2 Saran | 77 |
| DAFTAR PUSTAKA | 79 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 1. 1 Usulan Resep Rujak Serut..... | 18 |
| Tabel 1. 2 Usulan Resep Selada Tahu | 19 |
| Tabel 1. 3 Usulan Resep Ikan Asam Keung..... | 20 |
| Tabel 1. 4 Usulan Resep Mie Aceh | 21 |
| Tabel 1. 5 Usulan Resep Kuah Beulangong | 23 |
| Tabel 1. 6 Usulan Resep Sambal Udeung..... | 25 |
| Tabel 1. 7 Usulan Resep Timphan Srikaya..... | 26 |
| Tabel 1. 8 Recipe costing, Dish Costing, dan Selling Price Rujak Serut..... | 28 |
| Tabel 1. 9 Recipe costing, Dish Costing, dan Selling price Selada Tahu..... | 29 |
| Tabel 1. 10 Recipe costing, Dish Costing dan selling Price Ikan Asam Keung | 29 |
| Tabel 1. 11 Recipe costing, Dish costing, Selling price Mie Aceh | 30 |
| Tabel 1. 12 Recipe costing, Dish costing, Selling price Kuah Beulangong..... | 31 |
| Tabel 1. 13 Recipe costing, Dish costing, Selling Price Sambal Udeung | 32 |
| Tabel 1. 14 Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price Timphan Srikaya | 32 |
| Tabel 1. 15 Kandungan Gizi Rujak Serut Khas Aceh Besar | 34 |
| Tabel 1. 16 Kandungan Gizi Selada Tahu | 34 |
| Tabel 1. 17 Kandungan Gizi Ikan Asam Keung..... | 34 |
| Tabel 1. 18 Kandungan Gizi Mie Aceh | 35 |
| Tabel 1. 19 Kandungan Gizi Kuah Beulangong | 36 |
| Tabel 1. 20 Kandungan Gizi Sambal Udeung | 36 |
| Tabel 1. 21 Kandungan Gizi Timphan Srikaya..... | 37 |
| Tabel 2.1 Working Plan Rujak Serut..... | 37 |
| Tabel 2.2 Working Plan Selada Tahu | 38 |
| Tabel 2.3 Working Plan Ikan Asam Keung..... | 39 |
| Tabel 2.4 Working Plan Mie Aceh..... | 40 |
| Tabel 2.5 Working Plan Kuah Beulangong | 41 |
| Tabel 2.6 Working Plan Sambal Udeung..... | 42 |
| Tabel 2.7 Working Plan Timphan Srikaya..... | 43 |
| Tabel 2.8 Table Matrix | 45 |
| Tabel 2.9 Table Matrix | 46 |
| Tabel 2.10 Daftar Kebutuhan Peralatan..... | 47 |
| Tabel 2.11 Time Table H-1 | 48 |
| Tabel 2.12 Time Table Hari Sidang..... | 49 |
| Tabel 2.13 Daftar Pembelian Bahan..... | 50 |
| Tabel 2.14 Daftar Uji Coba (Rujak Serut)..... | 53 |
| Tabel 2.15 Uji Coba (Selada Tahu) | 54 |
| Tabel 2.16 Uji Coba (Ikan Asam Keung)..... | 57 |
| Tabel 2.17 Uji Coba (Mie Aceh)..... | 59 |
| Tabel 2.18 Uji Coba (Kuah Beulangong) | 61 |
| Tabel 2.19 Uji Coba (Sambal Udeung)..... | 63 |

| | |
|--|-----------|
| Tabel 2.20 Uji Coba (Timphan Srikaya)..... | 65 |
| Tabel 2.1 Tabel Kendala dan Hambatan | 67 |
| Tabel 3.1 Mise en Place H-1 kegiatan sidang akhir presentasi produk | 71 |
| Tabel 3.2 Proses Kegiatan Sidang Presentasi Produk | 72 |
| Tabel 3.3 Tabel Penilaian Produk | 75 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|-----------|
| Gambar 1.1 Sketsa Penyajian Rujak Serut | 12 |
| Gambar 1.2 Sketsa Penyajian Selada Tahu..... | 13 |
| Gambar 1.3 Sketsa Penyajian Ikan Kuah Asam Keung | 14 |
| Gambar 1.4 Sketsa Penyajian Mie Aceh, Kuah Beulangong, Sambal Udeung | 15 |
| Gambar 1.5 Sketsa Penyajian Timphan Srikaya | 16 |
| Gambar 3.1 Mise en Place Kegiatan Sidang..... | 70 |

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, F. (2017). Interaksi Islam Dengan Budaya Lokal Dalam Tradisi Khanduri Maulod Pada Masyarakat Aceh. *Akademika: Jurnal Pemikiran Islam*, 21(1), 19-34.
- Arifin, M., & Khambali, K. B. M. (2016). Islam dan akulturasi budaya lokal di aceh (studi terhadap ritual rah ulei di kuburan dalam masyarakat pidie aceh). *Jurnal Ilmiah Islam Futura*, 15(2), 251-284.
- Dinata, R. K. (2018). Aplikasi Tutorial Resep Masakan Tradisional Aceh Berbasis Android Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP). *JISKA (Jurnal Informatika Sunan Kalijaga)*, 3(1), 24-33.
- Gardjito, M., Putri, R. G., & Dewi, S. (2018). Profil struktur, bumbu, dan bahan dalam kuliner Indonesia. UGM PRESS.
- Gardjito, M., Santoso, U., & Utami, N. N. (2018). Ragam kuliner Aceh: nikmat yang sulit dianggap remeh. UGM PRESS.
- Gardjito, M., Santoso, U., & Utami, N. N. (2018). *Ragam kuliner Aceh: nikmat yang sulit dianggap remeh*. UGM PRESS.
- GARDJITO, Murdijati; PUTRI, Rhaesfaty Galih; DEWI, Swastika. Profil struktur, bumbu, dan bahan dalam kuliner Indonesia. UGM PRESS, 2018.
- Hadi, A. (2010). Aceh: sejarah, budaya, dan tradisi. Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Hidayat, M. (2009). Pemanfaatan tumbuhan sebagai makanan khas Aceh di Banda Aceh. *Biologi Edukasi: Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*, 1(1), 53-65.

Jbmasia. 2020 Aceh Besar sejarah, Adat, dan Sejarah

Kasmini, L., & Mulyani, I. (2023). ANALISIS KANDUNGAN, PENAMAAN, DAN MAKNA DARI MAKANAN TRADISIONAL ACEH . *Jurnal Metamorfosa* , 11(2), 145-161.

Kasmini, L., & Mulyani, I. (2023). ANALISIS KANDUNGAN, PENAMAAN, DAN MAKNA DARI MAKANAN TRADISIONAL ACEH. *Jurnal Metamorfosa*, 11(2), 145-161.

Noviana, N. (2018). Integritas Kearifan Lokal Budaya Masyarakat Aceh dalam Tradisi Peusijek. *DESKOVI: Art and Design Journal*, 1(1), 29-34.

Nurdin, A. (2016). Integrasi agama dan budaya: kajian tentang tradisi maulod dalam masyarakat Aceh. *el Harakah: Jurnal Budaya Islam*, 18(1), 45-62.

Nurlaila, N. (2022). TRADISI DAN BUDAYA TOLERANSI DALAM TINJAUAN SEJARAH DI ACEH. *Abrahamic Religions: Jurnal Studi Agama-Agama*, 2(2), 116-128.

Nuthihar, R. (2017). Aneka Kuliner Aceh. Aceh memiliki sumber daya alam yang melimpah. Kekayaan alam tersebut membuat Aceh terkenal hingga mancanegara dan menjadi daerah incaran pada masa penjajahan Belanda. Lada dan pala, dua komoditas tersebut sangat dicari untuk dijadikan bumbu makanan.

Purba, N. (2022, January). Nama-Nama Kuliner di Aceh: Kajian Metabahasa Semantik Alami. In *Talenta Conference Series: Local Wisdom, Social, and Arts (LWSA)* (Vol. 5, No. 1, pp. 127-132).

- Rahmayati, Y. "Assessing the cultural state after the disaster as a driver for sustainable development." IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Vol. 794. No. 1. IOP Publishing, 2021.
- Riezal, C., Joebagio, H., & Susanto, S. (2019). Kontruksi Makna Tradisi Peusijek Dalam Budaya Aceh. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 20(2), 145-155.
- Tihabsah, T. (2022). Aceh Memiliki Bahasa, Suku, Adat Dan Beragam Budaya. *Jurnal Serambi Akademica*, 10(7), 738-748.
- Yunus, M. (2020). Tradisi Perayaan Kenduri Maulid Nabi Di Aceh Besar. *Jurnal Adabiya*, 22(2), 32-48.