

**KEANEKARAGAMAN KULINER KHAS KEPULAUAN
RIAU**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Tugas Akhir
Program Diploma III Manajemen Tata Boga
Tahun Akademik 2019/2020**



Oleh :

MUHAMMAD HILMY HIDAYAT

Nomor Induk : 201621714

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

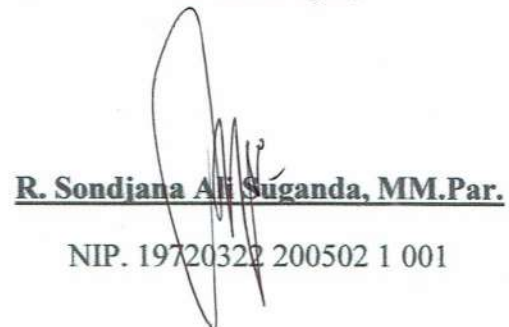
KEANEKARAGAMAN KULINER KHAS KEPULAUAN RIAU

NAMA : Muhammad Hilmy H
NIM : 201621714
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, 13 Februari 2020
Pembimbing I,


Irfansyah, SE., MM.

Bandung, 13 Februari 2020
Pembimbing II,


R. Sondjana Ali Suganda, MM.Par.
NIP. 19720322 200502 1 001

Bandung, 13 Februari 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.
NIP. 19730706 199503 1 001

Faisal, MM.Par., CHE.
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : MUHAMMAD HILMY H
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 6 MARET 1998
NIM : 201621714
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

“KEANEKARAGAMAN KULINER KHAS 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 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,.....

Yang membuat pernyataan,

Muhammad Hilmy H

NIM . 201621714

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, atas semua mukzizat yang telah diberikan, karena penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul:

“KEANEKARAGAMAN KULINER KHAS KEPULAUAN RIAU”

Penyelesaian tugas akhir ini ditujukan sebagai salah satu syarat dalam mengikuti ujian akhir program diploma III jurusan Hospitaliti, program studi Manajemen Tata boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyelesaian tugas akhir ini penulis mendapatkan banyak sekali bantuan dari berbagai pihak, baik secara moral maupun material. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L Goeltom selaku kepala bagian Administrasi Akademik Dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitality Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Irfansyah, SE., MM. selaku pembimbing I yang telah memberikan arahan dan dukungan ide yang besar pada penulis serta motivasi yang kuat.
6. Bapak R. Sondjana, S.sos., MM.Par selaku pembimbing II yang telah memberikan arahan dan dukungan ide yang besar pada penulis serta motivasi yang kuat.

7. Keluarga penulis yang telah banyak memberikan doa dan menjadi sumber motivasi terbesar bagi penulis.
8. Seluruh teman-teman manajemen tata boga tahun 2016 khususnya kebun keluarga yang selalu mendukung penulis.
9. Fauzi Rustaji Sidik sebagai narasumber penulis
10. Dan semua pihak yang telah mendukung yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu penulis ucapkan banyak terimakasih.

Bandung , Januari 2020

Muhammad Hilmy H
NIM:201621714

DAFTAR ISI

BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Tujuan Penelitian	4
1.3. Usulan Produk.....	5
1.4. Tinjauan Masakan	6
1.4.1. Tema Masakan	6
1.4.2. Jenis Produk	7
1.4.3. Usulan Resep	11
1.4.4 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i>	21
1.4.5 Perumusan harga jual	31
1.4.6 <i>Nutrition value</i>	32
1.5. lokasi dan Waktu Penelitian.....	37
BAB II	38
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI MASAkan	38
1. Perencanaan Proses Latihan	38
A. <i>Working Plan</i>	38
B. <i>Matriks</i> Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	42
C. <i>Time table</i>	44
D. Daftar Peralatan dan Bahan Baku.....	45
2. Pelaksanaan latihan pembuatan masakan	48
3. Kendala Dalam Latihan Pembuatan Masakan.....	53
BAB III	55
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	55
1. Proses Pelaksanaan Kegiatan	55
2. Proses Kegiatan Presentasi.....	56
3. Evaluasi Penguji	59
BAB IV	60
KESIMPULAN DAN SARAN	60

1. Kesimpulan	60
2. Saran	60

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	12
Usulan resep Mie Lendir.....	12
Tabel 1.2.....	13
Usulan resep Sop Tunjang Riau.....	13
Tabel 1.3.....	14
Usulan resep Sambal Teri Kacang	14
Tabel 1.4.....	16
Usulan resep Sate Ikan Senapalan Riau	16
Tabel 1.5.....	17
Usulan resep Sajur Gurih.....	17
Tabel 1.6.....	18
Usulan resep Roti Jala.....	18
Usulan resep Es lancang kuning	19
Tabel 1.7.....	19
Kue bugis.....	20
Tabel 1.8.....	20
Nasi putih.....	21
Tabel 1.9.....	21
Tabel 1.10.....	23
Tabel 1.11	24
RECIPE COSTING	24
Tabel 1.21	34
Nutrition value	34
Tabel 2.0.....	40
<i>Working plan</i> Mie lendir.....	40
B. <i>Matriks</i> Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	43
TABEL 2.9	43
TABEL 2.10 time table.....	45
Tabel 2.11	46
Daftar peralatan& Perlengkapan.....	46
TABEL2.12	47
Purchasing List	47
TABEL 2.13	49
Pembuatan	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	7
Gambar 1.2	8
Gambar 1.3	9
Gambar 1.4	9
Gambar 1.5	10
Gambar 1.6	10
Gambar 1.7	11
Gambar 1.8	11
Gambar 1.9	57
Gambar 1.10	58
Daftar Pustaka	62

Daftar Pustaka

A.L. Tobing, hayatinus 2014 Dapur Indonesia: Yasa Boga

Fadly, Rahman. 2016. Jejak Rasa Nusantara

Scanlon, Nancy. 1993. Restaurant Management. France: Crown

Gardjito, Murdijati. Kuliner Indonesia. Indonesia Jakarta

Dittmer, Paul. 2003. Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls: Volume 1.

New York: Wiley

Sumber Lain

<https://www.bernas.id/59955-camilan-kepulauan-riau>

<https://resepkoki.co/sate-ikan-senapelan>

<https://cookpad.com/id/resep/-es-lancang>

<http://justtryandtaste.com/2011/03/roti/jala>