

SAJIAN KULINER KABUPATEN NATUNA KEPULAUAN RIAU

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam
menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh :

SANDRA NELA ASHARI
Nomor Induk : 201621570

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER KABUPATEN NATUNA KEPULAUAN RIAU

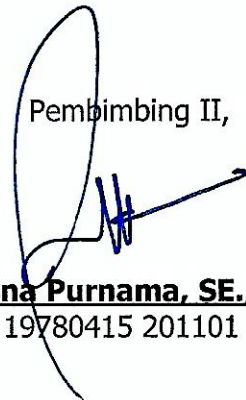
NAMA : Sandra Nela Ashari
NIM : 201621570
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Rusna Purnama, SE., MM
NIP. 19780415 201101 1 006

Bandung, 15 Februari 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Faisal, MM.Par., CHE
NIP. 19730706 199503 1 001



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : SANDRA NELA ASHARI
Tempat/Tanggal Lahir : SERANG, 30 SEPTEMBER 1998
NIM : 201621570
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir:

“Sajian Kuliner 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 STP 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 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, 15 Februari 2020

Yang membuat pernyataan



SANDRA NELA ASHARI

NIM 201621567

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta hidayah-Nya, shalawat serta salam selalu disampaikan kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW, beserta keluarga dan sahabatnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “SAJIAN KULINER KABUPATEN NATUNA KEPULAUAN RIAU”.

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga 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 keluarga besar Bapak Zauhari, khususnya Ibu Istuningsih yang tak pernah berhenti memberi semangat, dukungan, masukan, dan doa, selanjutnya penulis juga ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos, M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE., MM selaku Pembimbing I yang telah membimbing dan memberikan arahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Rusna Purnama, SE., MM selaku Pembimbing II yang telah memberi saran dalam membantu penulisan hingga selesai Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen Staf Pengajar dan Karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Teman-teman Kebun Keluarga yang telah mendukung dan memberi semangat satu sama lain sehingga kita dapat melaksanakan sidang tepat waktu.
9. Yogi Guntara Hafifi yang telah memberikan informasi-informasi mengenai penulisan dalam Tugas Akhir ini terlebih informasi mengenai kuliner Natuna.
10. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang turut membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan , baik sistematika maupun isinya. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun.

Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bandung, 15 Februari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PENGESAHAN	
LEMBAR PERNYATAAN	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Presentasi Makanan.....	1
1.2. Tujuan Presentasi Makanan.....	5
1.3. Usulan Produk.....	5
1.4. Tinjauan Produk.....	9
1.5. Sketsa Gambar Presentasi Produk.....	11
1.6. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	42
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	43
2.1. Perencanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	43
2.2. Pelaksanaan Latihan Percobaan Produk.....	57
2.3. Kendala dan Hambatan.....	78
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	79
3.1. Pelaksanaan Kegiatan Persiapan.....	79
3.2. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	81
3.3. Evaluasi dari Tim Penguji.....	92

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	95
4.1. Kesimpulan	95
4.2. Saran.....	96
DAFTAR PUSTAKA	
TURNITIN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL 1 Usulan Resep Kernas	16
TABEL 2 Usulan Resep Tabel Mando	17
TABEL 3 Usulan Resep Kuah Tige	18
TABEL 4 Usulan Resep Nasi Dogong	19
TABEL 5 Usulan Resep Kari Ikan Tongkol	20
TABEL 6 Usulan Resep Ikan Salai	21
TABEL 7 Usulan Resep Acar Rempah	22
TABEL 8 Usulan Resep Sambal Calok	23
TABEL 9 Usulan Resep Temekok	24
TABEL 10 Usulan Resep Nasi Putih	25
TABEL 11 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i> Kernas	28
TABEL 12 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i> Tabel Mando	28
TABEL 13 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i> Kuah Tige	29
TABEL 14 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i> Nasi Dogong	29
TABEL 15 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i> Kari Ikan Tongkol	30
TABEL 16 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i> Ikan Salai	31
TABEL 17 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i> Acar Rempah ...	31
TABEL 18 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i> Sambal Calok ...	32
TABEL 19 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i> Temekok	32
TABEL 20 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i> Nasi Putih	33
TABEL 21 <i>Selling Price</i> Keseluruhan	33

TABEL 22 Perhitungan Kandungan Nilai Gizi Kernas	35
TABEL 23 Perhitungan Kandungan Nilai Gizi Tabel Mando	36
TABEL 24 Perhitungan Kandungan Nilai Gizi Kuah Tige.....	37
TABEL 25 Perhitungan Kandungan Nilai Gizi Nasi Dogong	37
TABEL 26 Perhitungan Kandungan Nilai Gizi Kari Ikan Tongkol.....	38
TABEL 27 Perhitungan Kandungan Nilai Gizi Ikan Salai.....	39
TABEL 28 Perhitungan Kandungan Nilai Gizi Acar Rempah.....	39
TABEL 29 Perhitungan Kandungan Nilai Gizi Sambal Calok	40
TABEL 30 Perhitungan Kandungan Nilai Gizi Temekok.....	41
TABEL 31 Perhitungan Kandungan Nilai Gizi Nasi Putih.....	41
TABEL 32 Daftar Kebutuhan Bahan Baku.....	43
TABEL 33 Daftar Kebutuhan Peralatan yang Digunakan	45
TABEL 34 Perencanaan Kerja dalam Uji Coba Produk	47
TABEL 35 Persiapan Masakan di Luar Ruang Uji	51
TABEL 36 Menyelesaikan Produk di Ruang Uji.....	53
TABEL 37 Matriks Perencanaan Pembuatan Makanan	54
TABEL 38 <i>Time Table</i> Keseluruhan	56
TABEL 39 <i>Time Table</i> Perencanaan Kerja di Ruang Penguji	57
TABEL 40 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kernas.....	58
TABEL 41 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Tabel Mando.....	61
TABEL 42 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kuah Tige	64
TABEL 43 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Nasi Dogong.....	66
TABEL 44 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kari Ikan Tongkol	68

TABEL 45 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Acar Rempah	71
TABEL 46 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Sambal Calok.....	73
TABEL 47 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Temekok	75
TABEL 48 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Nasi Putih	77
TABEL 49 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Kernas	81
TABEL 50 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Tabel Mando	82
TABEL 51 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Kuah Tige	83
TABEL 52 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Nasi Dogong	84
TABEL 53 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Kari Ikan Tongkol	85
TABEL 54 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Ikan Salai	86
TABEL 55 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Acar Rempah	86
TABEL 56 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Sambal Calok	88
TABEL 57 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Temekok	89
TABEL 58 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Nasi Putih	91

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
GAMBAR1 Sketsa Gambar Kernas	11
GAMBAR 2 Sketsa Gambar Tabel Mando	11
GAMBAR 3 Sketsa Gambar Kuah Tige	11
GAMBAR 4 Sketsa Gambar Nasi Dogong	12
GAMBAR 5 Sketsa Gambar Kari Ikan Tongkol	12
GAMBAR 6 Sketsa Gambar Ikan Salai	13
GAMBAR 7 Sketsa Gambar Acar Rempah	13
GAMBAR 8 Sketsa Gambar Sambal Calok.....	14
GAMBAR 9 Sketsa Gambar Temekok	14
GAMBAR 10 Sketsa Gambar Nasi Putih	14
GAMBAR 11 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kernas (a).....	58
GAMBAR 12 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kernas (b)	58
GAMBAR 13 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kernas (c).....	58
GAMBAR 14 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kernas (d)	59
GAMBAR 15 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kernas (e).....	59
GAMBAR 16 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kernas (f)	59
GAMBAR 17 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kernas (g)	60
GAMBAR 18 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kernas (h)	60
GAMBAR 19 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Tabel Mando (a).....	61
GAMBAR 20 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Tabel Mando (b)	61
GAMBAR 21 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Tabel Mando (c).....	61

GAMBAR 22 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Tabel Mando (d)	62
GAMBAR 23 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Tabel Mando (e).....	62
GAMBAR 24 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Tabel Mando (f)	62
GAMBAR 25 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Tabel Mando (g)	63
GAMBAR 26 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Tabel Mando (h)	63
GAMBAR 27 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Tabel Mando (i)	63
GAMBAR 28 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kuah Tige (a)	64
GAMBAR 29 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kuah Tige (b).....	64
GAMBAR 30 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kuah Tige (c)	64
GAMBAR 31 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kuah Tige (d)	65
GAMBAR 32 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kuah Tige (e)	65
GAMBAR 33 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kuah Tige (f)	65
GAMBAR 34 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Nasi Dogong (a).....	66
GAMBAR 35 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Nasi Dogong (b).....	66
GAMBAR 36 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Nasi Dogong (c).....	66
GAMBAR 37 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Nasi Dogong (d).....	67
GAMBAR 38 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Nasi Dogong (e).....	67
GAMBAR 39 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kari Ikan Tongkol (a)	68
GAMBAR 40 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kari Ikan Tongkol (b).....	68
GAMBAR 41 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kari Ikan Tongkol (c)	68
GAMBAR 42 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kari Ikan Tongkol (d).....	69
GAMBAR 43 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kari Ikan Tongkol (e)	69
GAMBAR 44 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kari Ikan Tongkol (f).....	69

GAMBAR 45 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kari Ikan Tongkol (g).....	70
GAMBAR 46 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kari Ikan Tongkol (h).....	70
GAMBAR 47 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Kari Ikan Tongkol (i).....	70
GAMBAR 48 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Acar Rempah (a).....	71
GAMBAR 49 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Acar Rempah (b).....	71
GAMBAR 50 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Acar Rempah (c).....	71
GAMBAR 51 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Acar Rempah (d).....	72
GAMBAR 52 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Acar Rempah (e).....	72
GAMBAR 53 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Sambal Calok (a)	73
GAMBAR 54 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Sambal Calok (b)	73
GAMBAR 55 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Sambal Calok (c)	73
GAMBAR 56 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Sambal Calok (d)	74
GAMBAR 57 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Sambal Calok (e)	74
GAMBAR 58 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Temekok (a).....	75
GAMBAR 59 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Temekok (b).....	75
GAMBAR 60 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Temekok (c).....	75
GAMBAR 61 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Temekok (d).....	76
GAMBAR 62 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Temekok (e).....	76
GAMBAR 63 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Temekok (f)	76
GAMBAR 64 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Nasi Putih (a)	77
GAMBAR 65 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Nasi Putih (b).....	77
GAMBAR 66 Pelaksanaan Uji Coba Pembuatan Nasi Putih (c)	77
GAMBAR 67 Persiapan <i>Utensils</i> dan <i>Ingredients</i>	80

GAMBAR 68 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Kernas	82
GAMBAR 69 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Kernas	82
GAMBAR 70 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Tabel Mando	83
GAMBAR 71 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Tabel Mando	83
GAMBAR 72 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Kuah Tige	84
GAMBAR 73 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Kuah Tige	84
GAMBAR 74 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Nasi Dogong	85
GAMBAR 75 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Nasi Dogong	85
GAMBAR 76 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Kari Ikan Tongkol	86
GAMBAR 77 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Kari Ikan Tongkol	86
GAMBAR 78 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Ikan Salai	87
GAMBAR 79 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Acar Rempah	87
GAMBAR 80 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Acar Rempah	88
GAMBAR 81 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Acar Rempah	88
GAMBAR 82 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Sambal Calok	89
GAMBAR 83 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Sambal Calok	89
GAMBAR 84 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Temekok	90
GAMBAR 85 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Temekok	90
GAMBAR 86 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Temekok	90
GAMBAR 87 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Temekok	91
GAMBAR 88 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Temekok	91
GAMBAR 89 Pelaksanaan Kegiatan <i>Finishing</i> Nasi Putih	92

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistika Kabupaten Natuna. 2018. <https://natunakab.go.id/>

Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Natuna. 2017. <https://natunakab.go.id/>

Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Natuna. 2019. <https://natunakab.go.id/>

Dinas Pariwisata dan Budaya. 2019. <http://natunakab.go.id/in/brief-history.pdf/>

Dr. Santi Palupi, MM. 2016. Naskah Potensi Wisata Kuliner. Jakarta: Gramedia

Food, Beverage and Labor Cost Control

Gerald G. Griffin, Paul R. Dittmer. 1999:60. Study Guide to Accompany Principles

<https://gurupendidikan.co.id>. 2014

<https://natunakab.go.id/kondisi-geografis-kabupaten-natuna/>

Jack D. Ninemeier. Management of Food and Beverage Operations

Urai Anggi Diah Prima. 2019. Kuliner Natuna. Jakarta: Kedai Khas Natuna

Michael Conlan, Richard Kotas. 5th edition. Hospitality Accounting. New York: Van Nostand Reinhold

Mulyadi. 2005. Akuntansi Biaya. Edisi Kelima. Yogyakarta: UPPAMP YKPN. Universitas Gajah Mada

Pemerintah Kabupaten Natuna. 2016. <https://cnnindonesia.com/nasional/>

Pemerintah Kabupaten Natuna. 2017. <https://natunakab.go.id/>

Rahman, Fadly. 2016. Rijsttafel. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Rahman, Fadly. 2017. Sejarah dan Kekayaan Kuliner Nusantara. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Riyadi, Dony. Tanpa Tahun. Food and Beverage Cost Control I: Revised Edition.
staticable.html