

PENGEMBANGAN SAJIAN PRODUK KHAS PROVINSI RIAU

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh

Studi pada Program Diploma III



Disusun oleh:

AULIA RACHMAH

Nomor Induk: 2021406059

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

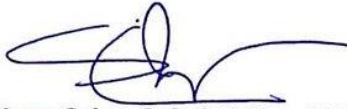
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN SAJIAN PRODUK KHAS PROVINSI RIAU

NAMA : Aulia Rachmah
NIM : 2021406059
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.
NIP. 19600105 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



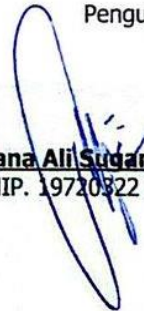
Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.
NIP. 19600715 199703 1 001

Penguji I,



Irfansyah, SE., MM.
NIP. 19820107 202421 1 001

Penguji II,



R. Sondiana Ali Sudanda, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19710322 200502 1 001

Bandung, 31 Desember 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Aulia Rachmah
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 01 Desember 2001
NIM : 2021406059
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"Pengembangan Sajian Produk Khas Provinsi 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, 27 Desember 2024

Yang membuat pernyataan,



Aulia Rachmah

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABLE	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
1. Tujuan Formal	3
2. Tujuan Operasiaonal.....	3
C. Usulan Produk.....	4
1. Usulan Menu	4
2. Matriks Menu	5
D. Tinjauan Produk.....	7
1. Tema Penyajian Masakan.....	7
2. Jenis Makanan	7
3. Usulan Resep	10
4. Recipe Costing dan Food Cost	20
5. Daftar Nilai Gizi	24
E. Lokasi dan Jadwal Presentasi Produk.....	27
1. Lokasi dan Jadwal Latihan Produk.....	27
2. Lokasi dan Waktu Presentasi.....	27
BAB II	28
PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	28
A. Perencanaan Pelaksanaan Presentasi Produk	28
1. Perencanaan Kerja / <i>Working Plan</i>	28

2.	<i>Time table</i>	31
3.	Daftar Kebutuhan Bahan Baku.....	33
4.	Daftar Kebutuhan Alat.....	35
5.	Matriks Perencanaan Kegiatan	36
B.	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	38
1.	Evaluasi Kegiatan Latihan Presentasi Produk	41
BAB III.		42
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK		42
A.	Persiapan Presentasi Produk	42
B.	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	43
C.	Evaluasi	46
BAB IV		47
KESIMPULAN DAN SARAN		47
A.	Kesimpulan	47
B.	Saran	47
Daftar Pustaka		48

DAFTAR TABLE

Tabel 1 Matriks Menu.....	5
Tabel 2 Resep Sup Tunjang	11
Tabel 3 Resep <i>Leek Oil</i>	12
Tabel 4 Resep <i>Tomato Pearls</i>	13
Tabel 5 Resep Ikan Asam Pedas	14
Tabel 6 Resep Nasi Jeruk Aromatik	16
Tabel 7 Resep Kuah Acar Kuning	17
Tabel 8 Resep <i>Pickled Cucumber dan Carrot</i>	18
Tabel 9 Resep Es Mak Inang	19
Tabel 10 <i>Food Cost Soup</i>	21
Tabel 11 <i>Food Cost Main Course</i>	22
Tabel 12 <i>Food Cost Beverage</i>	23
Tabel 13 <i>Total Food Cost</i>	23
Tabel 14 Nilai Gizi <i>Soup</i>	25
Tabel 15 Nilai Gizi <i>Main Course</i>	26
Tabel 16 Nilai Gizi Minuman.....	27
Tabel 17 <i>Working Plan Soup</i>	29
Tabel 18 <i>Working Plan Main Course</i>	30
Tabel 19 <i>Working Plan Beverage</i>	31

Tabel 20 <i>Time Table</i> di luar Ruang Sidang	32
Tabel 21 <i>Timetable</i> di Ruang Uji.....	33
Tabel 22 Daftar Kebutuhan Bahan Baku	34
Tabel 23 Daftar Kebutuhan Peralatan.....	36
Tabel 24 Matriks Perencanaan Kegiatan	37
Tabel 25 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk Main Courses	38
Tabel 26 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk Soup	40
Tabel 27 <i>Mise en place</i> sebelum sidang	43
Tabel 28 Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sup Tunjang	8
Gambar 2 <i>Main Course</i>	9
Gambar 3 Es Mak Inang	10
Gambar 4 Evaluasi dan penilaian dosen penguji kepada penulis	46

Daftar Pustaka

- Adnan, Fatmawati. 2017. *Menjelajah Kuliner Tradisional Riau*. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Bustamam, Nawarti, and Susie Suryani. 2022. "Potensi Pengembangan Pariwisata Halal Dan Dampaknya Terhadap Pembangunan Ekonomi Daerah Provinsi Riau." *Jurnal Ekonomi KIAT* 32 (2): 146–62. [https://doi.org/10.25299/kiat.2021.vol32\(2\).8839](https://doi.org/10.25299/kiat.2021.vol32(2).8839).
- Ekoanindiyo, Firman Ardiansyah. 2012. "Penjadwalan Produksi Menggunakan Pendekatan Theory Of Constraints." *Dinamika Teknik* 6 (1974): 44–56.
- Evawati, D. 2023. "Standarisasi Penulisan Resep Masakan Dengan Menggunakan Bahasa Indonesia." *E-RepositoryY Universitas PGRI Adi Buana Surabaya*, November.
- Felix, Antonius, Steven Jonathan Salim, Juan Matthew Karsten, Handoko, Anlovsky, and Daniel. 2023. "Pemanfaatan Teknologi Layanan Fine Dining Untuk Meningkatkan Customer Experience Dan Influence Satisfaction." *Technomedia Journal* 8 (3 Februari): 91–104. <https://doi.org/10.33050/tmj.v8i3.2170>.
- Janetta. 2023. "Mengenal Es Sirup Mak Inang: Sensasi Menyegarkan Ala Kedai Tradisional." *Perpusteknik.Com*. 2023. *Sirup_Mak_Inang_Sejarah_yang_Melegenda*.
- Khyat, Juni, and Chef Rahul Choudhary Assistant Professor. 2020. "How To Control Food Costing and Management Costing in Hospitality Industry."
- Litaay Christina, Paotiana Monica, Elisanti Eva, Fitriyani Dian, Agus Pande Putu, Puspasari Grace, Permadhi Inge, et al. 2021. *Kebutuhan Gizi Seimbang*. Edited by S.E., M.Si. Dr. Sutiksno Dian Utami, S.T., M.T. Dr. Ratnadewi, and Aziz Ismi. 1st ed. Yogyakarta: ZAHIR PUBLISHING. https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=MmdHEAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA51&dq=kebutuhan+gizi+&ots=_2tbFFcitS&sig=DzOgVMBGY4v

uTgWVjr_kw7u7NSk&redir_esc=y#v=onepage&q=kebutuhan gizi&f=true.

Made Kerta Wijaya, I, and Ni Luh Putu Sri Widhiastuty. 2021. "Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Cangu" 1 (2). <https://doi.org/10.51713/jotis.v1i2.58>.

Mardatillah, Annisa, Sam'un Jaja Raharja, Bambang Hermanto, and Tety Herawaty. 2019. "Riau Malay Food Culture in Pekanbaru, Riau Indonesia: Commodification, Authenticity, and Sustainability in a Global Business Era." *Journal of Ethnic Foods* 6 (1): 1–10. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0005-7>.

Mariani, R, D Setioko, A Z Sugeha, and ... 2022. "Pengaruh Mise En Place Terhadap Kinerja Karyawan Restaurant Peco-Peco Sushi Japanese Restaurant." ... *Wisata (Jurnal Tesla* ... 2 (1): 12–18. <https://jurnal.unmer.ac.id/index.php/jt/article/view/7180>.

Munigar, Ragil. 2024. "Menu Engineering Oryzarestaurant Di Resinda Hotel Karawang." *Ranah Research: Journal of Multidisciplinary Research and Development* 6 (6): 2499. <https://jurnal.ranahresearch.com/index.php/R2J>.

Nursetiowati, Oki, and Kartika Dewi. 2023. "Pentingnya Penerapan Metode Fifo Dalam Meningkatkan Standart Kualitas Bahan Baku Di Hotel." *Jurnal Sains Manajemen, Vol. 5 No. 1 Februari 2023 Dan* 5 (1): 46–51.

Palupi Endah Kinarya. 2015. "Sop Tunjang Khas Riau." <https://Budaya-Indonesia.Org/Sop-Tunjang-Dan-Indragiri-Hulu#:~:Text=Sop%20Tunjang%20atau%20yang%20biasa,Memperkenalkan%20makanan%20ini%20pada%20masyarakat>. July 27, 2015.

Putra, Nova Yudha Andriansyah, and Audi Widyarini. 2022. "Menangani Kebersihan Area Kitchen Dan Kelengkapan Alat-Alat Memasak Di Hotel Best Western Premier" 1:1. <https://doi.org/https://doi.org/10.33480/jasdim.v1i1.2994>.

Rahman, Fadly. 2023. *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.

- Rodriguez-Russo, C. A. 2018. "Mise En Place." *JAMA Oncology*.
<https://doi.org/https://doi.org/10.1001/jamaoncol.2017.2455>.
- Schlegel, C., K. Flower, J. Youssef, B. Käser, and R Kneebone. 2019. "Mise-En-Place: Disciplines, Learning Across." *International Journal of Gastronomy and Food Science*. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100147>.
- Soh, A Angeline, Ellen Engelica, and David L Samosir. 2021. "Makanan Tradisional Nasi Lemak Melayu Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kepulauan Riau." *Altasia Jurnal Pariwisata Indonesia* 3 (2): 50.
<https://doi.org/10.37253/altasia.v3i2.5333>.
- Yulihardi, and Iskamto Dedi. 2018. "Pengaruh Perencanaan Kerja, Motivasi Kerja Dan Koordinasi Kerja Terhadap Kinerja Pegawai Di Kecamatan Sipora Utara Kabupaten Kepulauan Mentawai." 2. Riau.
- Yullia, T, and Astuti Utomo. 2007. *668 Resep Masakan Khas Nusantara dari 33 Provinsi*. AgroMedia.