

RAGAM SAJIAN KULINER KABUPATEN BIREUEN, ACEH.

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Oleh :

FITRA SYAFIRA

Nomor Induk : 201722104

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

RAGAM SAJIAN KULINER KABUPATEN BIREUEN, ACEH

NAMA : Fitra Syafira
NIM : 201722104
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing I.



Christian H. Rumavar, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Pembimbing II.



Dadang Suratman, S.ST.Par., MM.
NIP. 19711210 200212 1 008

Bandung, 1 September 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



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Fitra Syafira
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 12 Februari 1999
NIM : 201722104
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

RAGAM SAJIAN KULINER KABUPATEN BIREUEN, ACEH.

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, 28 Agustus 2020

Yang membuat pernyataan,



Fitra Syafira
NIM 201722104

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas berkat, rahmat, dan anugerah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “**Ragam Sajian Kuliner Kabupaten Bireuen, Aceh**“.

Tugas Akhir ini menjelaskan tentang berbagai macam variasi kuliner dari Kabupaten Bireuen, Aceh serta cara pembuatan beberapa produk makanan dan cara penyajiannya dalam bentuk *rijsttafel*.

Penyusunan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat untuk menempuh Ujian Akhir pada Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga, di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini banyak hambatan dan kendala yang penulis hadapi. Namun berkat adanya dukungan baik secara moral, materi maupun finansial dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu, yaitu:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos, MM., selaku Ketua Jurusan Perhotelan
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga..

5. Bapak Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing I, yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam memberi saran, koreksi dan dukungan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Par., MM. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah bersedia memberikan waktu, saran dan ilmunya dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga.
8. Orangtua penulis yang telah memberikan dukungan secara langsung maupun tidak langsung dalam bentuk moril, materil, dan spiritual.
9. Muhammad Rafi Zhafran yang senantiasa memberi motivasi dan menemani penulis saat penyusunan Tugas Akhir.
10. Teman teman seperjuangan Manajemen Tata Boga angkatan 2017.
11. Serta berbagai pihak lain yang ikut serta dalam membantu menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna baik dari segi penjelasan, pemilihan kata, atau sistematikanya.

Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan dapat meningkatkan wawasan kepada pembaca mengenai ragam sajian kuliner Kabupaten Bireuen, Aceh.

Bandung, Maret 2020

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| KATA PENGANTAR | i |
| DAFTAR ISI | iii |
| DAFTAR TABEL | v |
| DAFTAR GAMBAR | viii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Tujuan..... | 7 |
| 1.3 Usulan Produk | 7 |
| 1.4 Tinjauan Produk | 15 |
| 1.4.1 Tema Masakan | 15 |
| 1.4.2 <i>Standard Recipe</i> | 16 |
| 1.4.3 <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i> | 40 |
| 1.4.4 <i>Nutrition Value</i> | 48 |
| 1.4.5 Lokasi dan Waktu Penelitian | 56 |
| BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK | 57 |
| 2.1 Perencanaan Latihan <i>Food Presentation</i> | 57 |
| 2.1.1 <i>Working Plan</i> | 57 |
| 2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk | 63 |
| 2.1.3 <i>Time Table</i> | 65 |
| 2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat | 66 |

| | | |
|--|--|-----|
| 2.1.5 | <i>Puchasing List</i> | 67 |
| 2.2 | Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan | 69 |
| 2.3 | Kendala dan Hambatan | 90 |
| BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK DAN HASIL | | |
| PENILAIAN | | 91 |
| 3.1 | Proses Kegiatan Persiapan Presentasi Produk..... | 91 |
| 3.2 | Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk..... | 92 |
| 3.3 | Hasil Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk..... | 99 |
| BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN | | 100 |
| 4.1 | Kesimpulan | 100 |
| 4.2 | Saran | 100 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 102 |
| LAMPIRAN | | |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| TABEL 1.1 <i>Standard Recipe</i> Rujak Cot Buket | 17 |
| TABEL 1.2 <i>Standard Recipe</i> Kuah Pliek U..... | 19 |
| TABEL 1.3 <i>Standard Recipe</i> Nasi Putih..... | 22 |
| TABEL 1.4 <i>Standard Recipe</i> Asam Keueng..... | 23 |
| TABEL 1.5 <i>Standard Recipe</i> Kuah Sie Itek | 26 |
| TABEL 1.6 <i>Standard Recipe</i> Sate Matang | 29 |
| TABEL 1.7 <i>Standard Recipe</i> Bumbu Kacang | 31 |
| TABEL 1.8 <i>Standard Recipe</i> Kuah Soto | 32 |
| TABEL 1.9 <i>Standard Recipe</i> Sambal Udeueng..... | 34 |
| TABEL 1.10 <i>Standard Recipe</i> Pacri Nanas | 36 |
| TABEL 1.11 <i>Standard Recipe</i> Ie Boh Timon..... | 38 |
| TABEL 1.12 <i>Recipe Costing</i> Rujak Cot Buket..... | 41 |
| TABEL 1.13 <i>Recipe Costing</i> Kuah Pliek U..... | 42 |
| TABEL 1.14 <i>Recipe Costing</i> Nasi Putih..... | 43 |
| TABEL 1.15 <i>Recipe Costing</i> Asam Keueng..... | 43 |
| TABEL 1.16 <i>Recipe Costing</i> Kuah Sie Itek..... | 44 |
| TABEL 1.17 <i>Recipe Costing</i> Sate Matang | 45 |
| TABEL 1.18 <i>Recipe Costing</i> Sambal Udeueng..... | 46 |
| TABEL 1.19 <i>Recipe Costing</i> Pacri Nanas | 46 |
| TABEL 1.20 <i>Recipe Costing</i> Ie Boh Timon | 47 |
| TABEL 1.21 Perhitungan <i>Selling Price</i> | 47 |
| TABEL 1.22 Total <i>Recipe Costing</i> | 48 |
| TABEL 1.23 Kandungan Gizi Rujak Cot Buket..... | 49 |

| | |
|--|----|
| TABEL 1.24 Kandungan Gizi Kuah Pliek U..... | 50 |
| TABEL 1.25 Kandungan Gizi Nasi Putih..... | 51 |
| TABEL 1.26 Kandungan Gizi Asam Keueng..... | 52 |
| TABEL 1.27 Kandungan Gizi Kuah Sie Itek..... | 53 |
| TABEL 1.28 Kandungan Gizi Sate Matang | 54 |
| TABEL 1.29 Kandungan Gizi Sambal Udeueng | 54 |
| TABEL 1.30 Kandungan Gizi Pacri Nanas | 55 |
| TABEL 1.31 Kandungan Gizi Ie Boh Timon | 55 |
| TABEL 1.32 Total Kandungan Kalori..... | 56 |
| TABEL 2.1 <i>Working Plan</i> Rujak Cot Buket..... | 57 |
| TABEL 2.2 <i>Working Plan</i> Kuah Pliek U..... | 58 |
| TABEL 2.3 <i>Working Plan</i> Nasi Putih..... | 59 |
| TABEL 2.4 <i>Working Plan</i> Asam Keueng..... | 59 |
| TABEL 2.5 <i>Working Plan</i> Kuah Sie Itek..... | 60 |
| TABEL 2.6 <i>Working Plan</i> Sate Matang | 61 |
| TABEL 2.7 <i>Working Plan</i> Sambal Udeueng | 61 |
| TABEL 2.8 <i>Working Plan</i> Pacri Nanas | 62 |
| TABEL 2.9 <i>Working Plan</i> Ie Boh Timon | 62 |
| TABEL 2.10 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk | 64 |
| TABEL 2.11 <i>Time Table</i> Sebelum Sidang | 65 |
| TABEL 2.12 <i>Time Table</i> Saat Sidang..... | 66 |
| TABEL 2.13 Daftar Kebutuhan Alat Dapur | 66 |
| TABEL 2.14 <i>Purchasing List</i> | 67 |
| TABEL 2.15 Pembuatan Rujak Cot Buket | 70 |

| | |
|---|----|
| TABEL 2.16 Pembuatan Kuah Pliek U | 71 |
| TABEL 2.17 Pembuatan Nasi Putih | 73 |
| TABEL 2.18 Pembuatan Asam Keueng | 74 |
| TABEL 2.19 Pembuatan Kuah Sie Itek | 77 |
| TABEL 2.20 Pembuatan Sate Matang | 80 |
| TABEL 2.21 Pembuatan Bumbu Kacang | 82 |
| TABEL 2.22 Pembuatan Kuah Soto | 84 |
| TABEL 2.23 Pembuatan Sambal Udeueng..... | 86 |
| TABEL 2.24 Pembuatan Pacri Nanas | 88 |
| TABEL 2.25 Pembuatan Ie Boh Timon..... | 89 |
| TABEL 3.1 Dokumentasi Kegiatan Ujian Sidang | 95 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| GAMBAR 1.1 Rujak Cot Buket | 18 |
| GAMBAR 1.2 Kuah Pliék U | 21 |
| GAMBAR 1.3 Nasi Putih | 22 |
| GAMBAR 1.4 Asam Keueng | 25 |
| GAMBAR 1.5 Kuah Sie Itek | 28 |
| GAMBAR 1.6 Sate Matang | 33 |
| GAMBAR 1.7 Sambal Udeueng..... | 35 |
| GAMBAR 1.8 Pacri Nanas | 37 |
| GAMBAR 1.9 Ie Boh Timon..... | 39 |
| GAMBAR 1.10 Sketsa Meja Presentasi | 39 |

DAFTAR PUSTAKA

- Asal Usul Nama Aceh.* (2013, April 1). Dipetik Maret 6, 2020, dari Teropong Kisah: <http://teropongkisah.blogspot.com/2013/03/asal-usul-nama-aceh.html>
- black-isr38. (2015, May 10). *Rujak Cot Buket Kuliner Khas Bireuen.* Dipetik August 20, 2020, dari steemit: <https://steemit.com/food/@black-isr38/rujak-cot-buket-kuliner-khas-bireuen-322db34bf5cb4>
- Candra. (2019, Mei 24). *10 Makanan Khas Aceh dan Penjelasannya.* Diambil kembali dari Makanan Oleh-oleh: <https://makananoleholeh.com/makanan-khas-aceh/>
- Chef Nasional Puji Kuliner Bireuen pada HUT TMII ke-44.* (2019, April 20). Dipetik April 4, 2020, dari Aceh Trend: <https://www.acehtrend.com/2019/04/20/chef-nasional-puji-kuliner-bireuen-pada-hut-tmii-ke-44/>
- Contoh Cara Membuat Food Cost Restoran.* (2018, Januari 7). Dipetik Maret 15, 2020, dari mfk.co.id: <https://mfk.co.id/contoh-cara-membuat-food-cost-restoran/>
- Ernawati. (2020, February 25). Kuah Sie Itek. (F. Syafira, Pewawancara)
- Ernawati. (2020, February 25). Sejarah Rujak Cot Buket. (F. Syafira, Pewawancara)
- Es Timun Serut Khas Aceh, Jadi Menu Wajib Saat Bulan Ramadhan.* (2019, oktober 12). Dipetik Maret 10, 2020, dari Pesona Indonesia: <https://pesona.travel/keajaiban/4703/es-timun-serut-khas-aceh-jadi-menu-wajib-saat-bulan-ramadhan>
- Hayati, N. (2016, December 9). *Selamat! Aceh Sabet 2 Kategori World Halal Tourism Award 2016.* Dipetik June 29, 2020, dari Serambinews.com: <https://aceh.tribunnews.com/2016/12/09/selamat-aceh-sabet-2-kategori-world-halal-tourism-award-2016>
- Jejak India dalam Kuliner Aceh.* (2019, Februari 4). Dipetik Februari 6, 2020, dari Waspada Aceh: <https://waspadaaceh.com/2019/02/04/jejak-india-dalam-kuliner-aceh/>
- Jenis Obyek Wisata Di Kabupaten Bireuen, 2015.* (2016, September 1). Dipetik June 29, 2020, dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Bireuen: <https://bireuenkab.bps.go.id/statictable/2016/09/01/322/jenis-obyek-wisata-di-kabupaten-bireuen-2015.html>
- Kabupaten Bireuen.* (2020). Dipetik Maret 6, 2020, dari Wikipedia: https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Bireuen

- Kenapa Bireuen dikenal Dengan Kota Juang?, dan Bireuen Merupakan Ibukota Ketiga Republik Indonesia (1948).* (2017, Januari 25). Dipetik Maret 7, 2020, dari Seputaar Aceh:
<http://seputaaraceh.blogspot.com/2017/01/kenapa-bireuen-dikenal-dengan-kota.html>
- Muhajir. (2019, November 16). *Bireuen Menjadi Lumbung Ternak Besar di Aceh.* Dipetik Maret 9, 2020, dari The Aceh Trend:
<https://www.acehtrend.com/2019/11/16/bireuen-menjadi-lumbung-ternak-besar-di-aceh/>
- Mustinda, L. (2016, november 19). *Sie Itek Berkuah Merah dengan Harum Rempah Khas Aceh.* Dipetik August 20, 2020, dari detikfood:
<https://food.detik.com/info-kuliner/d-3349372/sie-itek-berkuah-merah-dengan-harum-rempah-khas-aceh>
- Oberst, H. T. (2020, Januari 5). *Pacri Nanas, Kuliner Melayu Penawar Rindu.* Dipetik Maret 11, 2020, dari Kompasiana:
<https://www.kompasiana.com/hennietriana/5e11a93f097f366e50771f82/pacri-nanas-kuliner-melayu-penawar-rindu>
- Profil Kabupaten Bireuen.* (t.thn.). Dipetik Maret 7, 2020, dari Sistem Informasi Perencanaan & Penganggaran:
http://sippa.ciptakarya.pu.go.id/sippa_online/ws_file/dokumen/rpi2jm/DOCRPIJM_59e7ed5a71_BAB%20IIBAB%20II.pdf
- Profil Kabupaten Bireuen.* (t.thn.). Dipetik Maret 7, 2020, dari Sisten Informasi Perencanaan & Penganggaran:
http://sippa.ciptakarya.pu.go.id/sippa_online/ws_file/dokumen/rpi2jm/DOCRPIJM_59e7ed5a71_BAB%20IIBAB%20II.pdf
- putra, N. (2015, Februari 21). *Kuah Pliék-u, Gulai Para Raja Aceh.* Diambil kembali dari Budaya Indonesia: <https://www.budaya-indonesia.org/Kuah-Pliék-u-Gulai-Para-Raja-Aceh>
- Rijsttafel – Budaya Menikmati Makanan Indonesia.* (2012, Juni 8). Dipetik Maret 12, 2020, dari harumnamanya:
<http://harumnamanya.blogspot.com/2012/06/rijsttafel-budaya-menikmati-makanan.html>
- Rijsttafel.* (2019, Juli 2). Dipetik Maret 12, 2020, dari Wikipedia:
<https://id.wikipedia.org/wiki/Rijsttafel>
- Rijsttafel Service.* (2018, Mei 6). Dipetik Maret 11, 2020, dari Warna warni dunia Hospitality : <http://mawaruspita.blogspot.com/2018/05/rijsttafel-service.html>
- Sanny, S. (2017, Februari 27). *Kuah Pliék U - Aceh - Nanggroe Aceh Darussalam.* Dipetik Maret 10, 2020, dari Perpustakaan Digital Budaya

Indonesia: <https://www.budaya-indonesia.org/Kuah-Pliek-U-Antara-Aceh-dan-Gujarat>

SATE MATANG MAKANAN TRADISIONAL DARI ACEH. (2015). Diambil kembali dari Negeriku Indonesia:
<http://www.negerikuindonesia.com/2015/12/sate-matang-makanan-tradisional-dari.html>

Supariasa, I. B. (2001). Penilaian Status Gizi. Dalam I. B. Supariasa, *Penilaian Status Gizi*. Penerbit Buku Kedokteran. EGC.

Warni, S. (2016, April 14). *Harga Jual dan Harga Pokok Penjualan, Samakah?* Dipetik April 7, 2020, dari Zahir Accounting:
<https://zahiraccounting.com/id/blog/harga-jual-dan-harga-pokok-penjualan-samakah/>