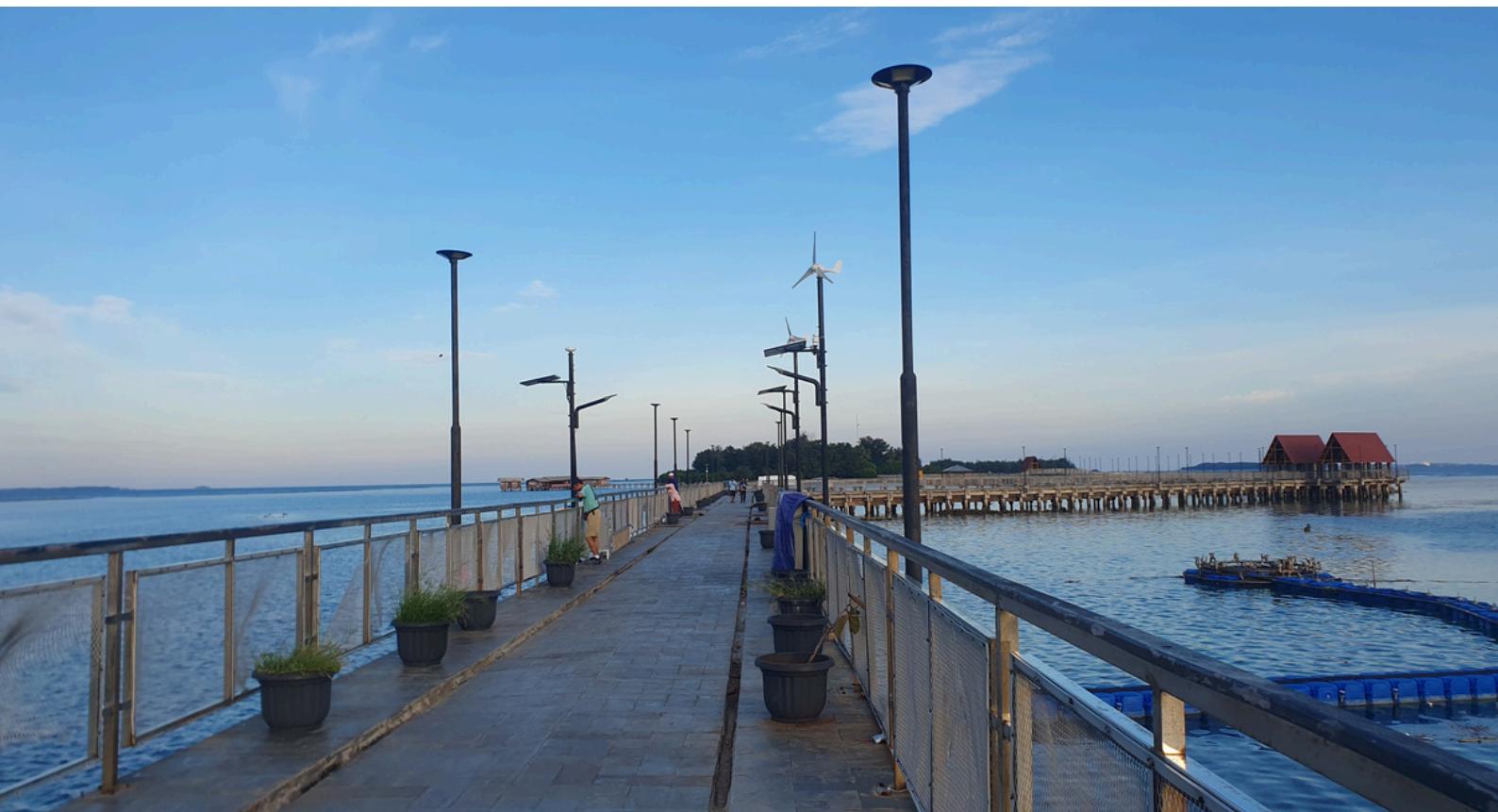




# TIDUNG TREATS: CULINARY HANDBOOK

MUST-TRY LOCAL FOOD TO TAKE HOME



Bahan-bahan laut seperti ikan, kerang, cumi-cumi, dan rumput laut dapat diolah menjadi hidangan **lezat serta bernutrisi tinggi**. Dengan memanfaatkan hasil laut yang segar, kita tidak hanya dapat menikmati makanan sehat, tetapi juga **mendukung nelayan dan bisnis lokal** yang menjadi kebanggaan Pulau Tidung!

Without any further do, let's get started! 



# WELCOME TO TIDUNG ISLAND

**Pulau Tidung**, permata di Kepulauan Seribu, memiliki sejarah menarik sebagai tempat perlindungan bangsawan suku **Tidung** dari Kalimantan. Kini, pulau ini memikat wisatawan dengan ikon Jembatan Cinta, penghubung **Tidung Besar** dan **Tidung Kecil**, yang sarat cerita romantis dan menawarkan panorama laut yang memukau.



Dikelilingi laut biru yang kaya, **Pulau Tidung** menyimpan terumbu karang indah, ikan badut, bintang laut, hingga penyu sisik yang langka. Wisatawan bisa menikmati snorkeling, diving, atau melihat penduduk mengelola hasil laut seperti ikan, rumput laut, kerang dan menjadikannya surga bagi pecinta alam dan kehidupan laut.



# USAHA MIKRO KECIL MENENGAH

**UMKM** adalah usaha kecil seperti warung, toko, atau kerajinan yang dijalankan perorangan atau keluarga. Bisnis ini punya modal kecil tapi penting untuk menciptakan lapangan kerja. **UMKM** juga membantu ekonomi tumbuh di daerah-daerah.



**UMKM** adalah motor penggerak ekonomi lokal yang membuat daerah lebih hidup. Dengan menciptakan lapangan kerja dan menggunakan bahan baku lokal, **UMKM** membantu uang terus berputar di komunitas, meningkatkan pendapatan, dan memberdayakan masyarakat sekitar. Mendukung **UMKM** bukan hanya belanja, tapi juga ikut membangun ekonomi yang lebih kuat dan mandiri—cara sederhana namun berdampak besar!



## TIDUNG

# DISCOVER

### › 5 SAUDARA

UMKM dengan beragam hasil olahan khas Pulau Tidung ini menjadi destinasi wajib bagi wisatawan yang ingin merasakan cita rasa autentik dan keunikan kuliner lokal yang tak bisa ditemukan di tempat lain!

### › IKAN KERING PAK NANA

Pulau Tidung dikenal kaya akan sumber daya maritimnya, menjadikannya tempat yang tepat untuk menikmati hasil laut segar langsung dari sumbernya. Ingin mencicipi ikan segar? Di sinilah tempatnya!

### › BAKSO TEKWAN DAFADIB

Musim hujan tiba, dan cuaca dingin bikin pengen yang hangat-hangat? Bakso olahan ikan siap menghangatkan tubuh dan memanjakan lidahmu! Di sini, kamu bisa menikmati sensasi kuah lezat, lho!



# 5 SAUDARA



UMKM yang telah berdiri selama **lebih dari 1 dekade** ini adalah destinasi yang sangat menarik untuk dikunjungi. Pilihan produk yang beragam dengan rasa yang sulit dilupakan menjadi daya tarik tersendiri. Beberapa olahan yang ditawarkan adalah:

## MENU



### > KERUPUK IKAN

Olahan sumber daya laut kriuk ini menjadi menu favorit di 5 Saudara. Bisa menjadi peneman lauk dan juga cemilan di saat senggang!

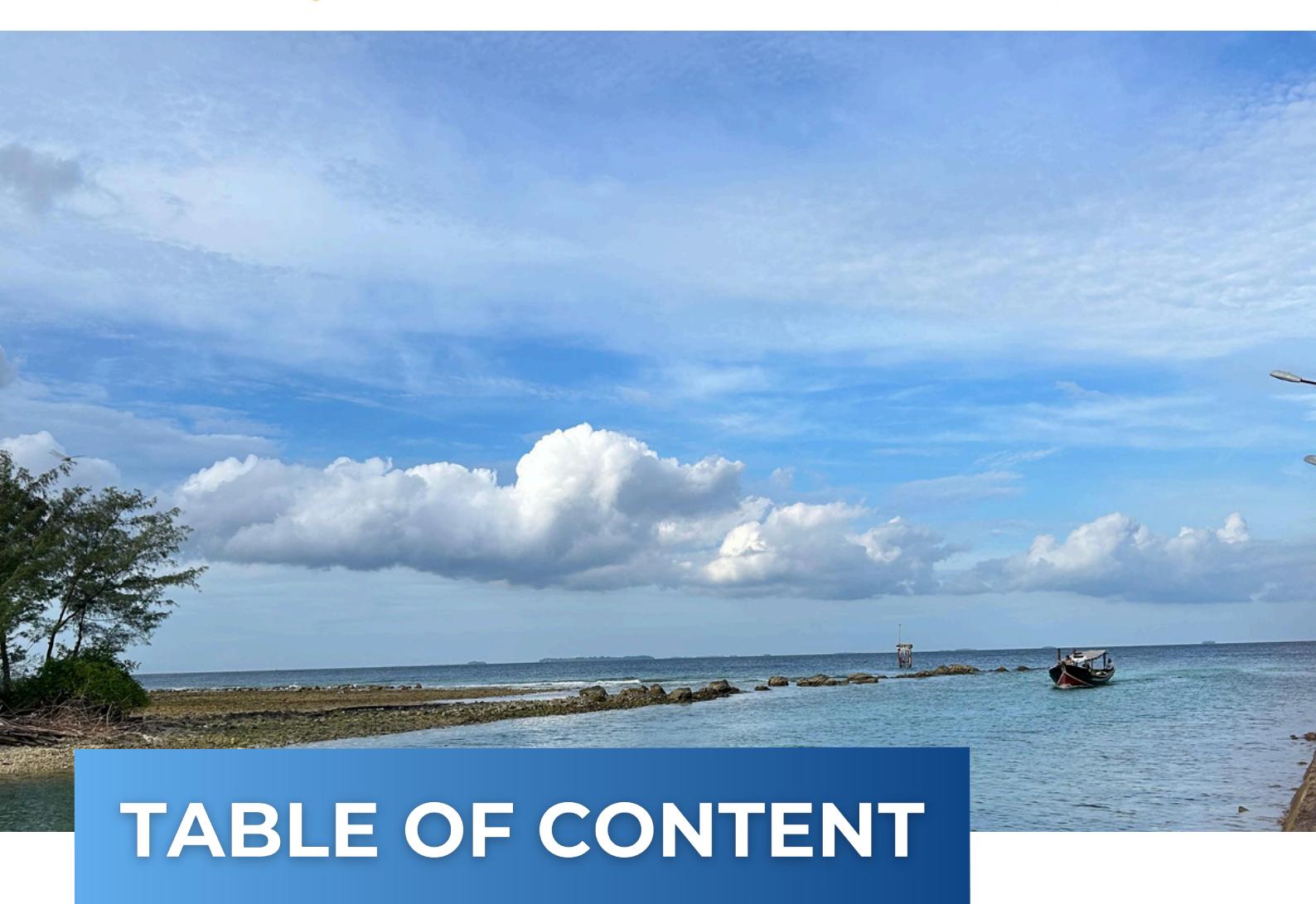
**Harga: Rp10.000,00**

### > STIK TEDONG

Siapa sangka stik ini berbahan dasar kerang? Tedong hidup di perairan berkarang yang banyak ditumbuhi ganggang.

**Harga: Rp13.000,00**





# TABLE OF CONTENT

- > Welcome to Tidung Island
- > Usaha Mikro Kecil Menengah
- > Tidung Discover
  - > 5 Saudara
  - > Ikan Kering Pak Nana
  - > Bakso Dafadib



## MENU



### > MANISAN RUMPUT LAUT

Olahan sumber daya laut kriuk ini menjadi menu favorit di 5 Saudara. Bisa menjadi peneman lauk dan juga cemilan di saat senggang!

**Harga: Rp10.000,00**

### > DAN MASIH BANYAK LAGI

Anda dapat langsung mengunjungi toko 5 Saudara dengan menekan tautan di bawah ini:



[Oleh-oleh Tidung 5  
Saudara](#)

Anda juga dapat menghubungi nomor di bawah ini untuk pemesanan online:



[wa.me/6285719494689](https://wa.me/6285719494689)

[wa.me/6283187616189](https://wa.me/6283187616189)



## IKAN KERING

# PAK NANA

UMKM ini lahir dari hobi baru Pak Nana, yaitu melaut, dan kini menjadi tempat andalan untuk menikmati kesegaran hasil tangkapan laut. Setiap hari, mereka menyediakan ikan segar dan ikan kering. Tanpa menggunakan formalin, dengan perpaduan garam yang pas, menjadikannya begitu istimewa.



## MENU

### > IKAN KERING

Olahan utama **UMKM** ini adalah ikan kering. Setiap pagi, Pak Nana membersihkan ikan dan menggarami, lalu menjemurnya.

**Harga: Rp50.000,00/kg**





Anda dapat langsung mengunjungi toko Ikan Kering Pak Nana dengan menekan tautan di bawah ini:



**Ikan Kering Pak Nana**

Anda juga dapat menghubungi nomor di bawah ini untuk pemesanan online:



**Pak Juna**

[wa.me/6285693595457](https://wa.me/6285693595457)



# BAKSO DAFADIB

Bakso Dafadib, salah satu pembuat Bakso Pentol di Pulau Tidung, menawarkan rasa autentik yang sulit dilupakan. Ikan segar yang ditangkap langsung diolah jadi bakso yang hangat dan nikmat!

## MENU



### > BAKSO IKAN CAMPUR

Bakso ikan campur adalah bakso dengan ikan segar dan bahan tambahan seperti sayur dll. Rasanya gurih dan kenyal, cocok untuk makan yang enak dan *simple*!

**Harga: Rp12.000,00**

### > TEKWAN

Sup bola ikan kenyal yang disajikan dalam kuah bening. Biasanya dilengkapi dengan bengkoang dan soun. Rasanya gurih dan ringan, pas untuk disantap kapan saja!

**Harga: Rp12.000,00**





Anda dapat langsung mengunjungi toko Bakso Dafadib dengan menekan tautan di bawah ini:



**Bakso Dafadib**

Anda juga dapat menghubungi nomor di bawah ini untuk pemesanan online:



**Bu Kholidah**  
[wa.me/6285693595457](https://wa.me/6285693595457)



JAKPRO  
PT JAKARTA PROPERTINDO

Jakarta  
SES  
Energi



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

# TERIMA KASIH



“

Membeli produk UMKM lokal adalah cara kita memberi dukungan, memperkuat ekonomi, dan menjaga budaya tetap hidup.

• • •