

TUGAS AKHIR

“TUNA BAKAR VCO SAMBAL NANAS ALA ANGGIE”



Oleh:

Anggrainy Tesalonika Dungus

NIM: 19061018

**POLITEKNIK NEGERI MANADO
JURUSAN PARIWISATA
PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN**

2022

Halaman Judul 1	i
Halaman Judul 2	ii
Halaman Lembar Persetujuan	iii
Halaman Lembar Pengesahan	iv
Halaman Pernyataan Keaslian Tugas Akhir	v
Biografi	vi
Halaman Motto dan Persembahan	vii
Abstrak	viii
Abstrac	ix
Kata Pengantar	x
Daftar Isi	xi
Daftar Tabel	xiv
Daftar Gambar	xiv
BAB I PENDAHULUAN 1	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II LANDASAN TEORI	
2.1 Buah Nanas	4
2.2 Ikan Tuna	8
2.3 Tingkat Kematangan Daging	8
2.4 Metode Memasak	10
a. Teknik memasak Panas Basah	10
b. Teknik memasak Panas Kering	11
2.5 VCO	13
2.6 Serundeng	14
2.7 Ubi Ungu	14
2.8 Ubi Kayu	14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Objek Penelitian	16
3.2 Metode Penelitian	16
3.3 Teknik Pengumpulan Data	16
3.4 Sumber Data	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Menu	18
a. Alat-alat yang digunakan	18
b. Bahan-bahan yang digunakan	19
c. Cara Membuat	20
4.2 Harga Jual	22
4.3 Data Eksperimen	24
4.4 Hasil Penelitian	32
BAB V PENUTUP	
5.1 Kesimpulan	33
5.2 Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34

DAFTAR TABEL

Tabel. 01 Kandungan gizi pada ikan tuna	8
Tabel 02 Alat pengolahan sumber hasil uji coba pengolahan	18
Tabel 03 Harga Jual sumber hasil uji coba pengolahan	22
Tabel 04 hasil uji coba 1 hasil uji coba pengolahan	24
Tabel 05 hasil uji coba 2 hasil uji coba pengolahan	26
Tabel 06 hasil uji coba 3 hasil uji coba pengolahan	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 01. Buah nanas	16
Gambar 02. hasil uji coba 1 hasil uji coba pengolahan	26
Gambar 03. hasil uji coba 2 hasil uji coba pengolahan	29

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan sektor yang paling efektif untuk mendongkrak devisa Indonesia. Salah satu alasannya karena sumber daya yang dibutuhkan untuk mengembangkan pariwisata terdapat didalam negeri.

Industri pariwisata adalah industri yang mendapat dukungan dari berbagai sektor, salah satu pendukungnya adalah sektor pertanian. Sektor ini menyumbangkan produksi hasil pertanian yang dapat diserap oleh industry pariwisata salah satunya buah-buahan. Indonesia juga memiliki berbagai jenis buah lokal yang tumbuh subur karena wilayah Indonesia merupakan wilayah tropis yang berada di garis khatulistiwa sehingga memungkinkan berbagai macam pohon buah tumbuh subur. Menurut Antara dan Yono Wirawan (2013:17), buah-buahan merupakan salah satu jenis tanaman hortikultura yang bersifat menahun yang lebih dikenal sebagai sumber vitamin dan mineral yang sangat diperlukan oleh tubuh manusia. Pemanfaatan buah lokal dengan promosi pengenalan buah lokal dilakukan pemerintah yang bekerja sama dengan masyarakat (petani buah) dan pihak swasta. Terserapnya buah lokal di industri pariwisata dianggap memberi dampak yang sangat besar. Industri pariwisata memberikan peluang bagi petani buah untuk menghasilkan buah sebagai konsumsi wisatawan yang secara tidak langsung dapat meningkatkan taraf hidup petani, mengurangi biaya buah import dan menumbuhkan rasa cinta buah lokal. Hotel pada umumnya menggunakan buah lokal karena buah lokal lebih segar dibandingkan buah impor, buah lokal tidak melewati perjalanan yang terlalu panjang dan buah lokal dipetik dari kebun dalam kondisi yang relative matang dan langsung dipasarkan yang berbeda dengan buah impor melalui proses pengiriman yang panjang serta pengemasan yang menggunakan pengawet sehingga membuat vitamin dan nutrisi yang

terkandung berkurang. Adanya alur distribusi yang panjang juga berdampak pada harga buah impor lebih mahal dibandingkan dengan buah lokal, karena hotel menyajikan buah setiap hari akan berdampak pada pengeluaran/ cost pada hotel tersebut. Penyajian buah sehari-hari juga dapat memperkenalkan keunikan buah lokal yang dimiliki Indonesia pada wisatawan dan menumbuhkan rasa cinta terhadap produk lokal. Keberadaan pasar memungkinkan terserapnya buah lokal pada destinasi pariwisata karena memiliki banyak hotel dan dikunjungi oleh banyak wisatawan. Kenyataan ini merupakan salah satu target yang bisa disasar untuk pemasaran hasil produksi dari petani. Permasalahan yang terjadi kebanyakan membanjiri pasar lokal pada saat panen raya di mana eksistensi buah lokal di industri pariwisata memiliki pertimbangan dari pendapat pelaku industri pariwisata untuk dipergunakan dalam operasional dikarenakan kualitas yang kurang memadai, ketiadaan kontinuitas dan volume yang tidak mencukupi. Upaya mengoptimalkan penggunaan buah lokal dalam industri pariwisata dilakukan dengan cara menggunakan buah lokal yang tidak musiman sehingga hotel bisa mendapatkannya sepanjang tahun.

Pada penulisan ini, penulis mengangkat buah nanas sebagai sambal yang disajikan dengan daging pada menu main course sebagai bahan dasar rancang bangun karena ada umumnya kontribusi buah sebagai konsumsi wisatawan biasanya dengan cara penyajian yang fresh dalam bentuk fruit basket dan welcome drink saat tamu check in, mix juice fruit cocktail dan fresh blended juice, hidangan pencuci mulut (dessert), dan fruit cutting untuk buffet.

Pada menu ini penulis mengkolaborasikan sambal nanas bersama daging ikan tuna yang dimasak menggunakan minyak VCO, ubi ungu, ubi kayu dan serundeng yang menciptakan berbagai cita rasa baru dalam satu menu yaitu manis, asam, pedas dan lembut dan gurih.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis mengambil judul
“Tuna Bakar VCO Sambal Nanas ala Anggie”

1.2. Rumusan Masalah

Pada penulisan ini, penulis merumuskan masalah yaitu:

Apakah sambal buah nanas dapat dikonsumsi dengan daging sebagai menu maincourse?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

Untuk mengkolaborasikan rasa sambal nanas dengan daging pada menu main course.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penulisan ini sebagai berikut:

- Manfaat untuk akademisi seperti bagi politeknik dan mahasiswa sebagai penambah wawasan dalam berkreasi.
- Manfaat untuk praktisi seperti bagi dunia industri perhotelan.

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Buah Nanas