

TUGAS AKHIR

“PENGOLAHAN MAKANAN SHRIMP CEVICHE (GOHU UDANG)”



Fania Ngongoley
NIM : 19 061 002

**POLITEKNIK NEGERI MANADO
JURUSAN PARIWISATA
PROGRAM STUDI DIII PARIWISATA**

2022

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Lembar Prasyarat Gelar	ii
Lembar Persetujuan Dosen Pembimbing	iii
Lembar Pengesahan Tim Penguji	iv
Pernyataan Keaslian Tulisan	v
Biografi	vi
Motto dan Persembahan	vii
Abstrak	viii
Kata Pengantar	x
Daftar Isi	xi
Daftar Gambar.....	xiii
Daftar Table	xiv

BAB I : PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penulisan	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	2
1.4. Manfaat Penelitian	2

BAB II : LANDASAN TEORI

2.1. Pengolahan Bahan Makanan	4
2.2. Udang	18

BAB III : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

3.1.Deskripsi Hasil Penelitian	22
3.2.Uji Coba Penelitian	22
3.3.Wawancara Hasil Uji Coba	30
3.4.Hasil Penelititan	31
3.5.Perhitungan Harga Dasar	33

BAB IV : PENUTUP

4.1.Kesimpulan34

4.2.Saran34

DAFTAR PUSTAKA35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1.	Hasil Uji Coba Pertama	23
Gambar 3.2.	Hasil Uji Coba Kedua Ceviche Shrimp Salad	26
Gambar 3.3.	Hasil Uji Coba Kedua Shrimp Ceviche	26
Gambar 3.4.	Hasil Uji Coba Ketiga Shrimp Ceviche	29
Gambar 3.5.	Hasil Uji Coba Ketiga Ceviche Shrimp Salad	29

DAFTAR TABLE

Table 3.1.	Hasil Wawancara	30
Table 3.2.	Perhitungan Harga Dasar	33

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Hidangan adalah sajian makanan yang dicirikan dengan penyiapan bahan-bahan, teknik, dan percampuran yang khas yang biasanya dikaitkan dengan suatu budaya atau wilayah geografis tertentu.

Setiap negara memiliki jenis makanan yang berbeda baik dari bahan dan juga cara pengolahannya. Seperti bahan dan bumbu masakan orang Italia akan berbeda dengan bahan dan bumbu masakan orang Cina, begitu juga dengan Indonesia. Tetapi ada beberapa jenis masakan luar yang hampir mirip dengan masakan Indonesia, seperti *Risotto (Italia)* dan *Bubur Ayam* yang dimana kedua hidangan ini memiliki bahan dasar beras, sayur dan juga daging, *Pancake* dan *Martabak Manis* dengan bahan dasar terigu, telur, gula, garam dan baking soda. Perbedaannya pancake sering disajikan polos dengan sirup maple atau madu sedangkan martabak manis berisi meises, kacang, dan keju. Ada juga *Kakiage (jepang)* dan *Bakwan* hal ini dikarenakan kedua makanan ini dimasak dengan cara dan juga jenis sayuran yang mirip. Kalau Spanyol memiliki *Paella* Indonesia memiliki *Nasi Kuning* karena menggunakan banyak bumbu inilah hasil akhir dari paella biasanya berwarna kuning atau orange.

Begitu juga dengan *Peruvian Ceviche* dan *Gohu Ikan*, *Ceviche* sendiri adalah hidangan laut populer di kawasan pesisir Amerika Latin dan terbawa ke Peru dan menjadi makanan khas negara Peru sehingga disebut Peruvian Ceviche. Hidangan ini biasanya terbuat dari ikan mahi-mahi yang diawetkan dalam jus jeruk atau lemon, dan *Gohu Ikan* merupakan makanan khas Ternate yang biasanya terbuat dari ikan tuna ataupun cakalang mentah yang masih segar dengan cara pembuatan, ikannya biasa

di siram dengan air panas terlebih dahulu, kemudian direndam dengan perasan air lemon. Untuk pelengkap, Peruvian Ceviche biasa dihidangkan dengan salad, jagung, alpukat atau pisang raja sedangkan untuk Gohu ikan biasanya dimakan dengan sagu. Melihat kemiripan ini penulis tertarik untuk memodifikasi Ceviche dengan bahan dasar udang ditambah dengan minyak kelapa murni dan Ubi rebus sebagai pelengkapnya, sehingga tercipta masakan baru dengan cita rasa yang lebih inovatif.

Berdasarkan uraian tersebut diatas sehingga penulis berkesimpulan dan memberi judul Tugas Akhir ini : *“Pengolahan Makanan Shrimp Ceviche (Gohu Udang)”*

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas, maka penulis merumuskan permasalahannya sebagai berikut :

Apakah makanan shrimp ceviche (gohu udang) dapat disajikan pada wisata kuliner di Provinsi Sulawesi Utara dan wisatawan pada umumnya ?

1.3. Tujuan Penulisan

Penulisan ini bertujuan untuk:

- a) Mencoba dan mengelolah makanan shrimp ceviche (gohu udang) untuk disajikan pada wisata kuliner di Provinsi Sulawesi Utara.
- b) Mencari cara pengolahan makanan shrimp ceviche (gohu udang) yang tepat.

1.4. Manfaat Penulisan

Penulisan ini bermanfaat secara teoritis dan secara praktis.

a. Bagi Penulis

Sebagai prasyarat akademik untuk menyelesaikan pendidikan Program Diploma III, Program Studi Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik

Negeri Manado dan juga untuk menghadapi dunia kerja yang berkaitan dengan Usaha kuliner.

Sedangkan manfaat teoritis yang berdasarkan pertimbangan kontekstual dan konseptual dapat dijadikan acuan untuk penelitian lanjutan yang relevan dengan penulisan ini.

b. Bagi Politeknik Negeri Manado

Tugas akhir ini penulis harapkan agar dapat digunakan sebagai salah satu referensi dalam proses perkuliahan oleh Politeknik Negeri Manado pada umumnya dan pada Jurusan Pariwisata khususnya serta untuk menambah dan melengkapi bahan referensi pada perpustakaan Politeknik Negeri Manado.

c. Bagi Pelaku-pelaku Pariwisata

Sebagai bahan pertimbangan dalam menerapkan prosedur yang wajar berdasarkan disiplin ilmu yang terurai pada teori dan praktek Program Studi Pariwisata dalam mengembangkan usaha kuliner.