

# **TUGAS AKHIR**

**“PENGOLAHAN MAKANAN TRADISONAL SINOLE SEBAGAI MENU  
UTAMA SARAPAN PAGI DI SAJIKAN BERSAMA IKAN BUMBU RW”**

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam  
menyelesaikan pendidikan Ahli Madya pada  
Program Studi Pariwisata (D III)



Oleh :

**LUDIA RUTH MAMBRASAR**

NIM : 19 061 019

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

**2022**

## DAFTAR ISI

JUDUL.....	i
TUGAS AKHIR .....	ii
PERSETUJUAN.....	iii
PENGESAHAN.....	iv
ERNYATAAN KEASLIAN TULISAN .....	v
BOGRAFI.....	vi
MOTO DAN PERSEMBAHAN.....	vii
ABSRAK.....	viii
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
<b>BAB I : PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penulisan.....	2
1.4. Manfaat Penulisan.....	3
<b>BAB II : LANDASAN TEORI</b>	
2.1 .Memasak .....	4
2.2. Metode Memasak.....	4
2.2.1 .Moist Heat (Panas Basah).....	4
2.2.2 .Dry Heat ( Panas Kering).....	6
2.2.3 .Panas Dengan Minyak Oil Heat.....	6
2.3.Tahap – tahap Memasak.....	7
2.4.Pengertian Bahan Makan.....	7
2.5.Pengertian Sinole.....	8
2.6.Pengertian Sagu.....	8

	2.7. Jenis Sagu.....	9
	2.8 .Cara Memilih Sagu yang Benar .....	9
	2.9 .Cara Membersihkan Sagu.....	9
	2.10 .Pengertian Menu Utama.....	11
	2.11 .Pengertian Sarapan Pagi.....	12
	2.12 .Manfaat Sarapan Pagi.....	12
<b>BAB III</b>	<b>: HASIL DAN PENELITIAN</b>	
	3.1. Deskripsi Hasil dan Penelitian .....	13
	3.2. Uji Coba Penelitian Pertama.....	13
	3.3. Uji Coba langkah Ke dua .....	15
	3.4. Wawancara Hasil Uji Coba .....	18
	3.5. Hasil dan Penelitian .....	18
	3.6. Perhitungan Harga Daar.....	20
	3.7. Perhitungan Harga Jual.....	20
<b>BAB IV</b>	<b>: KESIMPULAN DAN SARANG</b>	
	4.1. Kesimpulan.....	21
	4.2. Saran .....	21
	<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>22</b>

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Hampir semua orang di Indonesia timur pernah melihat dan memakan makanan satu ini. Meskipun sering melihat makanan ini. Akan tetapi tidak semua mengetahui asal usul makanan ini. Orang Indonesia timur biasa menyebutnya Sagu sinole dalam Bahasa latin Metroxylon merupakan tanaman yang tumbuh di daerah rawa-rawa air tawar atau di pinggir aliran sungai. tanaman ini memiliki tinggi 10-15 m sampai 80-90 cm batang bagian bawah sagu lebih besar mengandung pati yang lebih tinggi pada bagian bawah tanaman sagu memiliki daun berbentuk memanjang agak lebar tergantung dari jenis sagu yang di tanam.

Sagu berwarna putih atau keabu-abuan dengan tekstur lembut, mempunyai rasa setengah hambar. Sagu adalah bahan makanan tradisional yang juga bisa di buat berbagai macam olahan.

Menurut ( Heyne 1950 ) bagi beberapa masyarakat Indonesia timur sagu bisa dijadikan makanan pokok pengganti nasi. Sagu di kenal sebagai bahan dasar bisa membuat kue dan makanan lainnya . Contohnya Sinole, Sinole adalah sejenis makanan yang dibuat dalam ukuran personal, teksturnya lembut, agak mengumpal tetapi rasanya gurih dan manis. Sinole dihidangkan baik musim panas maupun musim hujan. Makanan ini terbuat dari sagu yang sudah di jemur di ayak kemudian bisa di sangrai. Sinole juga merupakan makanan khas Maluku yang biasanya di buat memakai gula merah santan kelapa dan sagu biasa juga dihidangkan dengan ikan bakar sebagai lauk tidak (jauh). berbeda dengan yang di Papua. Biasanya di Papua Sinole disajikan untuk sarapan pagi, atau teman minum kopi dan teh. Sinole biasanya di makan dengan lauk, ikan goreng, ikan kuah, dan ikan bakar. biasanya sinole di buat dengan cara di masak dengan santan kelapa, tetapi kali ini penulis mencoba membuat sinole menggunakan kelapa yang di parut dan di sangrai dengan gula putih, garam. kemudian di masak sagunya dan di lanjutkan sangrai sampai sagu berwarna kecoklatan dan

berbentuk seperti butiran nasi dan di sajikan dengan ikan bumbu rw sehingga sinole ini bisa disajikan menu utama untuk sarapan pagi. makan dengan ikan bumbu rw sehingga sinole ini di jadikan menu utama sarapan pagi.`

Berdasarkan uraian tersebut diatas penulis berkesimpulan dan memberi judul Tugas Akhir ini : *“Pengolahan makanan tradisional Sinole Sebagai Menu Utama sarapan pagi dengan ikan bumbu rw”*

## **1.2. Rumusan Masalah**

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

Bagaimana cara pengolahan makanan tradisional sagu menjadi menu utama sarapan pagi disajikan dengan ikan bumbu rw

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Penulisan ini bertujuan untuk Mengolah makanan tradisional sagu menjadi menu utama breakfast yang dapat disajikan dengan ikan bumbu rw.

## **1.4. Manfaat Penulisan**

Penulisan ini bermanfaat secara teoritis dan secara praktis.

### **1.4.1. 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.

### **1.4.2. Bagi Politeknik Negeri Manado**

Tugas akhir ini Penulis harapkan agar dapat digunakan sebagai salah satu sumber 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.

#### **1.4.3. Bagi Pelaku - Pelaku Pariwisata**

Sebagai referensi food product yang di buat dari bahan sagu untuk menjadikan makanan tradisional dikenal dan di sukai masyarakat sebagai menu utama pengganti nasi.