

TUGAS AKHIR

“TUNA BUMBU RW BUNGKUS DAUN PANGI”



Oleh :

Nadilla Putri Elshaddai Noer

NIM : 19061016

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

2022

DAFTAR ISI

Lembar Judul.....	i
Lembar Persyaratan Gelar.....	ii
Persetujuan Pembimbing.....	iii
Pengesahan Tim Penguji.....	iv
Pernyataan Keaslian Penulisan.....	v
Biografi.....	vi
Moto Dan Persembahan.....	vii
Abstrak.....	viii
Kata Pengantar.....	x
Daftar Isi.....	xi
Daftar Gambar.....	xiii
Daftar Tabel.....	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	2
BAB II LANDASAN TEORI.....	3
2.1 Pengertian Pengolahan Makanan Dan Memasak.....	3
2.2 Prinsip Memasak.....	3
2.3 Teknik Memasak.....	3
2.4 Pengertian Menu.....	6
2.5 Pengertian Pembuatan Resep.....	6
2.6 Pengertian Tuna.....	6
2.7 Jenis Jenis Tuna.....	6

2.8 Kandungan Gizi Ikan Tuna.....	10
2.9 Pengertian Bumbu RW.....	10
2.10 Pengertian Dan Manfaat Daun Pangi.....	10
BAB III METODELOGI PENELITIAN.....	12
3.1 Objek Penelitian.....	12
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	12
3.3 Metode dan Desain.....	13
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	13
3.5 Sumber Data.....	13
3.6 Teknik Analisis.....	13
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	14
4.1 Penelitian.....	14
4.2 Uji Coba Penelitian.....	14
A. Uji Coba Pertama.....	14
B. UjiCoba ke dua.....	16
C. Uji Coba Ke Tiga.....	18
D. Uji Coba Ke Empat.....	20
4.3 Wawancara Hasil Uji Coba.....	22
4.4 Hasil Akhir.....	25
4.5 Perhitungan Harga Dasar.....	26
4.6 Perhitungan Harga Jual.....	27
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
5.1 Kesimpulan.....	28
5.2 Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA.....	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ikan Tuna Mata Besar.....	7
Gambar 2.2 Ikan Tuna Albakor.....	8
Gambar 2.3 Ikan Tuna Sirip Biru.....	8
Gambar 2.4 Ikan Tuna Gigi Anjing.....	9
Gambar 4.1 Hasil Uji Coba Pertama.....	16
Gambar 4.2 Hasil Uji Coba Kedua.....	18
Gambar 4.3 Hasil Uji Coba Keempat.....	21



DAFTAR TABLE

Table 4.1 Hasil Responden.....	22
Table 4.2 Perhitungan Harga Dasar.....	26



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 dalam negeri. Selain sumber daya manusia (SDM), sumber daya yang dimaksud adalah letak geografis antara lain luas wilayah serta keragaman sumber daya alam. Wilayah perairan Indonesia lebih luas dari pada wilayah daratannya, secara singkat 2/3 wilayah Indonesia terdiri dari laut, memiliki pulau sebanyak lebih dari 17.000 serta garis pantai panjang 81.000 km.

Kekayaan sumber daya alam perairan laut Indonesia di dukung oleh sumber daya alam yang bernilai tinggi, salah satu jenis sumber daya ikan yang memiliki potensi besar di Indonesia adalah dari kelompok ikan pelagis besar, salah satu di antaranya adalah ikan tuna, yang meliputi madidihang (*thunnus albacores*), tuna mata besar, (*thunnus obesus*), tuna sirip biru selatan (*thunnus maccoyii*), tuna ekoser panjang (*thunnus tongkol*).

Ikan Tuna merupakan salah satu jenis ikan ekonomis di dunia dan merupakan jenis perikanan terbesar ke 3 di Indonesia setelah udang dan ikan dasar. Indonesia merupakan salah satu negara penghasil dan pengeksport terbesar produk tuna di dunia. Tujuan utama pasar ekspor ikan tuna dari Indonesia adalah Uni Eropa, Amerika Serikat dan Jepang. Produk ikan tuna di ekspor dalam bentuk segar, beku atau ikan kaleng. Industri perikanan tuna di samudra pasifik khususnya wilayah Indonesia dengan basis perairan Sulawesi utara telah berkembang sejak puluhan tahun silam. Kota Bitung merupakan salah satu sentra produksi perikanan di Indonesia.

Provinsi Sulawesi utara tepatnya di Kota Bitung merupakan wilayah basis pengembangan perikanan tuna dari beberapa wilayah basis

perkembangan yang ada di kawasan Indonesia timur. Lokasi Kota Bitung sangat strategis terletak di antara dua wilayah pengelolaan perikanan yaitu perairan laut Maluku dan perairan laut Sulawesi.

Tuna dikenal sebagai sumber ikan terbanyak di hasilkan pada beberapa daerah produksi di provinsi Sulawesi Utara. Spesies ikan ini memberikan kontribusi besar sekali baik bagi perekonomian skala lokal maupun internasional karena berfungsi sebagai bahan baku bagi berbagai industri pengolahan. Dan di masa modern saat ini, produksi kuliner khas olahan rumah atau makanan tradisional dapat dikatakan semakin diminati oleh banyak pihak, apalagi ditambah pesatnya industri pariwisata di Indonesia khususnya di Sulawesi Utara.

Makin menjamurnya wisatawan nasional maupun internasional, membuat kesempatan untuk menghasilkan ide-ide kreatif tidak dapat dibendung. Keunikan makanan dan produk yang kaya akan nilai budaya pun semakin dicari sehingga mendorong peneliti untuk dapat menciptakan sebuah produk yang dimodifikasi dengan menggunakan teknik memasak yang selam ini dipelajari tentu saja dengan menambahkan dan meningkatkan nilai dari kearifan lokal dari daerah tempat asal.

Hadirnya beberapa wisatawan baru mampu mendatangkan lebih banyak wisatawan dari tahun ke tahun. Sehingga itu menjadi indikator sasaran bisnis, dan menjadikan Tuna bumbu RW lapis daun pangi Minahasa ini menjadikan wisata kuliner atau oleh-oleh yang wajib mereka kunjungi ketika berwisata ke Sulawesi Utara. Berdasarkan latar belakang di atas penelitian ingin mengembangkan kuliner khas daerah Sulawesi Utara melalui penelitian ini dengan judul ***“Tuna bumbu RW bungkus daun pangi”***

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah terurai di atas, maka rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana cara pengolahan bahan dasar ikan tuna bumbu rw bungkus daun pangi sebagai hidangan menu utama?
2. Bagaimana memperkenalkan hidangan bumbu RW dengan bahan dasar Tuna?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Mencari bentuk pengolahan ikan tuna bumbu rw bungkus daun pangi untuk di jadikan sebagai hidangan menu utama yang tepat.
2. Untuk mengangkat makanan tradisional agar di ketahui oleh masyarakat.

1.4. Manfaat Penulisan

Dalam penelitian ini, penelitian berharap ada beberapa manfaat yang bisa didapatkan:

a. Bagi Penulis

Untuk menambah wawasan dalam dunia kuliner, serta menjadikan ini sebagai pelajaran dalam pengolahan dan mencampur bahan-bahan makanan sehingga kedepannya bisa lebih baik lagi dan lebih mengerti tentang dunia kuliner lebih khusus usaha kuliner.

b. Bagi Politeknik Negeri Manado (Jurusan Pariwisata)

Agar bisa menjadi salah satu menu pembelajaran kepada mahasiswa-mahasiswa yang lain, dan juga agar bisa menjadi acuan para mahasiswa untuk lebih aktif dalam berinovasi.

c. Untuk masyarakat

Menambah informasi terhadap kegunaan tuna dan di bungkus dengan daun pangi sebagai bahan pembuatan tuna bumbu rw lapis daun pangi. Agar masyarakat juga mengenal makanan-makanan tradisional yang di modifikasi dan boleh mencoba membuatnya dengan menggunakan dan memanfaatkan bahan lokal daerah masing- masing tapi tidak merubah cita rasa makanan yang ada.