

TUGAS AKHIR

PENGOLAHAN UBI KAYU MENJADI KROKET TUNA



Oleh :

Shendro Alfons Aambong

NIM 19061013

POLITEKNIK NEGERI MANADO
JURUSAN PARIWISATA
PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN

2022

DAFTAR ISI

Lembar Judul.....	i
Lembar Prasyarat Gelar.....	ii
Lembar Persetujuan.....	iii
Lembar Pengesahan.....	iv
Persyaratan Keaslian Tulisan.....	v
Biografi.....	vi
Lembar Motto dan Persembahan.....	vii
Abstrak.....	viii
Kata Pengantar.....	x
Daftar Isi.....	xi
Daftar Gambar.....	xiii
Daftar Tabel.....	xiv

BAB I : PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penulisan.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4

BAB II : LANDASAN TEORI

2.1 Pengolahan Makanan.....	5
2.2 Teknik Memasak.....	5
2.3 Keuntungan Memasak.....	7
2.4 Kelemahan Memasak.....	7
2.5 Pengertian Memasak.....	8
2.6 Tujuan Memasak.....	9
2.7 Pengertian Menu.....	9
2.8 Pengertian Appetizer.....	10
2.9 Jenis-jenis Hidangan menu Pembuka Appetizer.....	10
2.10 Pengertian Kuliner.....	11
2.11 Pengertian Ikan Tuna.....	12
2.12 Pengertian Krokot Tuna.....	12
2.13 Pengertian Ubi Kayu.....	12
2.14 Sejarah Tanaman Ubi Kayu.....	13
2.15 Manfaat Ubi Kayu.....	13
2.16 Karakteristik Tanaman Ubi Kayu.....	14
2.17 Jenis-jenis Ubi kayu.....	14
2.18 Kandungan Gizi Tanaman Ubi kayu.....	15
2.19 Pengertian Margarin.....	15
2.10 Pengertian Minyak Goreng.....	15

BAB III : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Hasil Penelitian.....	16
3.2 Uji Coba Penelitian.....	16
3.2.1 Uji Coba Pertama.....	16
3.2.2 Uji Coba Kedua.....	19
3.2.3 Uji Coba Ketiga.....	21
3.2.4 Wawancara Hasil Uji Coba.....	23

3.3	Hasil Penelitian.....	27
3.4	Perhitungan Harga Dasar.....	30
3.5	Perhitungan Harga Jual.....	31
BAB IV	: PENUTUP	
4.1	Kesimpulan.....	32
4.2	Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA.....		33
LAMPIRAN.....		35



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata Menurut Buku Pariwisata dan perhotelan Bagyono. (2005). Pariwisata secara umum merupakan suatu kegiatan perjalanan maupun suatu aktifitas untuk melakukan suatu kegiatan, Seperti untuk berlibur dan juga kegiatan bertamasya, ataupun acara liburan lainnya, karena ada factor pendukung dalam industry pariwisata Torismen Derpartemen pariwisata seperti ada penyediaan tempat dan akomodasi di sediahkan juga oleh industry pariwisata. Pariwisata di sebut juga dengan Tourisme. Pariwisata adalah suatu agent industri derpartemen pariwisata yang terpercaya dengan pelayanan yang baik juga dan dengan menggunakan tenaga kerja seseorang dalam membentuk maupun mengelolah untuk bekerja sama dengan dunia pariwisata untuk lebih itu kita harus lebih aktif dan interaktif dengan berbicara yang baik dengan tokoh tokoh pariwisata maupun para pendatang ataupun pengunjung yang datang ke suatu tempat untuk berlibur ataupun datang untuk berekreasi bersama dengan keluarga.

Pariwisata Dalam Undang-Undang Menurut Buku Pariwisata dan perhotelan Bagyono . (2005). Pariwisata Undang-Undang tentang Pariwisata. Undang-Undang No. 9 tahun 1990 Ini adalah undang-undang kepariwisataan pertama dimiliki oleh negara kita. Pada saat itu, diperlukan 10 tahun untuk proses penyusunan Rancangan Undang undang (RUU), Tantangan utama adalah pada substansi, karena Indonesia belum pernah memiliki peraturan di bidang pariwisata, baik peninggalan kolonial Belanda maupun buatan sendiri. Oleh sebab itu perlu dilakukan pengumpulan baban dari negara lain, baik dalam bentuk korespondensi maupun kunjungan langsung.

Ubi kayu menurut Rama Prihandana, kartika Noerwijan (2007), Ubi kayu Sebagai Komoditas ‘kelas bawah’. Namun itulah Kenyataan yang berkembang selama ini, Harga ubi kayu setiap tahunnya saat panen raya tergolong sangat rendah, Padahal ubi kayu dapat menghidupi berbagai industry hulu dan hilir, baik sebagai tanaman pangan maupun tanaman perdagangan. Ubi kayu adalah tanaman penghasil bioethanol dengan produktivitas tinggi. Upaya menggeser ubi kayu menjadi bahan bakar nabati bisa juga menjadi menu makanan pembuka appetizer yaitu kroket tuna.

Menurut Wudianto, Wudianto, Karsono Wagiyono, Ikan tuna merupakan Ikan tuna merupakan komoditas perikanan Indonesia yang banyak menghasilkan devisa (terbesar kedua setelah udang). Peningkatan nilai produksi ikan tuna dari tahun ke tahun menunjukkan nilai yang cukup tajam. Peningkatan volume produksi ini akan meningkatkan volumelimbah hasil industri pengolahan tuna tersebut. Pemanfaatan limbah tulang ikan tuna sebagai sumber kalsium merupakan salah satu alternatif dalam rangka menyediakan sumber pangan kaya kalsium sekaligus mengurangi dampak buruk pencemaran lingkungan akibat dari pembuangan limbah industri pengolahan tuna.

Menurut Arhur (2022) Skripsi Pengolahan ubi kayu menjadi Kroket Tuna dalam Meningkatkan Wisata kuliner adalah salah satu bagian dari industry pariwisata, yang sekarang ini sedang berkembang dengan pesatnya. Wisata kuliner merupakan wisata tempat-tempat makanan yang menyajikan berbagai macam makanan mulai dari makanan lokal sampai makanan internasional, dari makanan pembuka appetizer sampai makanan penutup dessert.

Wisata kuliner terdiri dari berbagai macam makanan, kue, dan jajanan dengan variasi yang unik dan menarik, dan juga ada berbagai macam cita rasa kue yang bervariasi yang bisa di temukan dimana-mana baik itu kue tradisional maupun kue modern tapi dapat di lihat di daerah sekarang ini masyarakat umumnya lebih menyukai kue-kue buatan dari luar seperti Brounis, Pizza, Burger dan lain-lain. Untuk itu perlu di kembangkan resep baru dengan bahan dasar materil lokal singkong, kentang, labu, dan sebagainya.

Hal ini karena ubi kayu memberikan efek cepat kenyang pada perut dan juga Sebagai salah satu sumber karbohidrat yang baik bagi tubuh, ubi kayu kerap dijadikan berbagai macam olahan makanan seperti ubi kayu rebus atau ubi kayu goreng, Namun juga selain kedua olahan tersebut, masih ada kreasi olahan ubi kayu lainnya dari berbagai daerah di Seluruh Indonesia.

Tentu saja olahan ubi kayu bisa dijadikan camilan yang mengenyangkan bagi para sekelompok orang-orang yang datang untuk berlibur bersama suatu kelompok individual ataupun individu dan juga bagi penduduk di kota manado, juga sangat suka dengan singkong karena dari ubi kayu dan baik untuk di konsumsi bagi pembelinya maupun masyarakat umum.

Karena tanaman ubi kayu merupakan salah satu hasil pertanian yang bisa mendukung atau membantu, perekonomian masyarakat Sulawesi utara khususnya dikawasan Malalayang, Sario, wenang, Tikala, Mapanget, Singkil, Tuminting dan Di Kawasan Bunaken tersebut adalah tempat dimana terdapat produktifitas Ubi kayu. Ubi kayu telah lama di kenal oleh masyarakat Sulawesi utara sebagai makanan tambahan dan bisa juga sebagai pengganti Nasi. Permasalahan yang terjadi di kota manado belum ada masyarakat yang mengelolah ubi kayu menjadi kroket tuna.

Maka dari itu, penulis akan mengelolah **UBI KAYU** sebagai bahan dasar dalam pembuatan **KROKET TUNA** yang dimana penulis menggunakan dua metode memasak yaitu Boiling dan Deep Frying dari penulis berharap makanan pembuka Appetizer ini dihasilkan dengan baik dan bisa bermanfaat bagi pembaca dan masyarakat di kota manado.

Untuk didasari dengan latar belakang diatas penulis ingin mengangkat serta mengembangkan makanan pembuka ini dengan diberi judul **PENGOLAHAN UBI KAYU MENJADI KROKET TUNA**. Semoga dengan adanya pengolahan ini penulis bisa dapat membantu pengembangan kuliner yang ada di Sulawesi Utara, khususnya di daerah Manado.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang masalah yang telah di uraikan di atas maka perumusan masalah di dalam penelitian ini adalah :

- Bagaimana Cara Mengolah ubi kayu Menjadi Krokot Tuna.

1.3 Tujuan penulisan

- Mengolah Ubi Kayu Menjadi Krokot Krokot Tuna.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini dapat dipergunakan sebagai :

a. Penulis

Sebagai persyaratan akademik untuk menyelesaikan pendidikan program Diploma III, Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Manado.

b. Akademis

Sebagai pengembangan teori perhotelan khususnya mata kuliah “Pengolahan Makanan” dan penulis berharap penelitian ini dapat menambah dan melengkapi bahan referensi pada perpustakaan Politeknik Negeri Manado.

c. Kuliner

Sebagai menu makanan pembuka Appetizer yang kreatif yang memiliki cita rasa yang cukup tinggi sehingga dapat menaikkan perekonomian wisata kuliner pada masyarakat maupun bagi industry pariwisata.