

TUGAS AKHIR

“MODIFIKASI FRUIT SALAD DENGAN SAUS UBI UNGU”



Oleh :
TESSALONIKA CICILIA PANGKEY
NIM : 19 061 023

**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	
Daftar Isi	xi
Daftar Pustaka.....	42
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Table	xiii
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	3
2.2. Pengertian Ubi Jalar	11
2.3. Jenis-Jenis Ubi Jalar	11
2.4. Sejarah Ubi Jalar Ungu	12
2.5. Manfaat Ubi Jalar Ungu	13
2.6. Jenis-Jenis Saus Salad	15
2.7. Sejarah Saus Salad	16
2.8. Kualitas Salad	17

2.9.	Syarat-Syarat Dalam Pembuatan Salad	17
BAB III	: HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
3.1.	Objek Penulisan.....	18
3.2.	Metode Penelitian	18
3.3.	Tempat dan Waktu Penelitian	18
3.4.	Metode Rancang Bangun	19
3.5.	Teknik Pengumpulan Data	19
3.6.	Sumber Data.....	19
3.7.	Penilaian Subjektif.....	19
BAB IV	: HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1.	Deskripsi Hasil Penelitian	21
4.2.	Uji Coba Penelitian.....	21
4.3.	Dokumentasi Penelitian.....	27
4.4.	Wawancara Hasil Uji Coba.....	29
4.5.	Hasil Penelitian.....	31
4.6.	Perhitungan Harga Dasar.....	34
BAB V	: PENUTUP	
5.1.	Kesimpulan.....	36
5.2.	Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA	37



DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1. Hasil Uji Coba 1.....	22
Gambar 4.2. Hasil Uji Coba 2.....	23
Gambar 4.3. Hasil Uji Coba 3.....	25
Gambar 4.4. Dokumentasi Peralatan yang di Gunakan.....	26
Gambar 4.5. Dokumentasi Bahan yang di Gunakan.....	26
Gambar 4.6. Dokumentasi Saat Mengaluskan Ubi Ungu.....	27
Gambar 4.7. Dokumentasi Saat Melakukan Penyaringan.....	27
Gambar 4.8. Dokumentasi Saat Bahan Ditimbang.....	28



BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ubi jalar atau sebutan lainnya ubi rambat, ubi manis, ubi jawa, atau patatas merupakan tanaman sejenis budidaya yang sering dikonsumsi masyarakat Indonesia, bahkan ada beberapa daerah di Indonesia menjadikan ubi sebagai bahan makanan pengganti nasi. Ubi jalar juga ada yang berwarna putih, putih kekuningan, dan juga ada yang berwarna ungu. Ubi ungu memiliki tekstur daging yang keras jika belum dimasak, dan untuk kulitnya berwarna coklat tua atau coklat kehitaman pada saat masih mentah.

Ubi ungu memiliki kandungan vitamin A dan vitamin C, mineral, fitokimia (antioksidan) dan serat. Sehingga ubi ungu dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan. Contohnya bisa untuk dijadikan bahan campuran pembuatan mayones, dimana sering kita temui mayonaisse terbuat dari minyak, kuning telur, jus lemon atau cuka, garam dan mustard. Tetapi penulis tertarik untuk memodifikasi ubi ungu menjadi saus salad atau mayones sebagai bahan dasar pembuatan saus salad untuk salad buah, dengan menerapkan teknik memasak Steaming untuk mengukus ubi ungu dan mixing untuk menghaluskan ubi ungu yang sudah di kukus. Berdasarkan uraian tersebut diatas sehingga penulis berkesimpulan dan memberi judul Tugas Akhir ini : *“Modifikasi Fruit Salad Dengan Saus Ubi Ungu”*.

1.2. Rumusan Masalah

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

- a. Bagaimana mengolah ubi ungu menjadi saus salad?

1.3. Tujuan Penulisan

Penulisan ini bertujuan untuk:

- a) Mengolah ubi ungu untuk menjadi saus salad.
- b) Untuk mengetahui hasil olahan dari ubi ungu menjadi saus salad.

1.4. Manfaat Penulisan

Penulisan ini bermanfaat secara teoritis dan secara praktis.

a. Bagi Penulis

Sebagai karya penulisan resep, yang bisa memberikan motivasi kepada yang membaca.

b. Bagi Politeknik Negeri Manado

Sebagai karya penulisan resep, yang bisa mengangkat kuliner daerah khususnya di Sulawesi utara, agar tetap lebih maju dan jaya sampai pada anak cucu kita dalam mengenal pembuatan produk “ Saus Salad Ubi Ungu “

c. Bagi Masyarakat

Bagi pembaca umumnya, untuk dapat memberikan dan membuka ide-ide dan kreatifitas pembaca yang masih belum tersalurkan.

