

SKRIPSI

INOVASI MAKANAN SPAGHETTI SAMBAL ROA

Disusun Oleh :

CRISANTA THERESA DILAPANGA

NIM. 18064049



POLITEKNIK NEGERI MANADO

JURUSAN PARIWISATA

PROGRAM STUDI MANAJEMEN

PERHOTELAN (DIV)

DAFTAR ISI

.....	i
PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	Error! Bookmark not defined.
BIOGRAFI	Error! Bookmark not defined.
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
KATA PENGANTAR	xiv
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Peneletian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II	4
LANDASAN TEORI	4
2.1 Pengertian Inovasi	4
2.2 Ikan Roa (Julung-julung)	4
2.2.1 Pengertian Ikan Roa.....	4
2.2.2 Bumbu Sambal Roa.....	5
2.2.3 Bahan Dan Dasar	6
2.2.4 Prosedur Kerja	6
2.3 Pengertian Produk Daerah.....	7
2.4 Pengertian Cita Rasa.....	7
2.5 Proses Pembuatan Spaghetti Sambal Roa	8
2.6 Bahan Untuk Spaghetti Dan Sambal Roa (Ikan julung-julung).....	9
BAB III	14
METODE PENELITIAN	14
3.1 Objek Penelitian	14
3.2 Tempat Dan Waktu Penelitian	14
3.3 Jenis Penelitian.....	14

3.4 Pelaksanaan Eksperimen	15
3.4.1 Tahap Persiapan	15
3.4.2 Tahap Penyelesaian	16
3.5 Teknik Pengumpulan Data	16
3.6 Sumber Data	16
BAB IV	17
HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Pembuatan Resep.....	17
4.1.3 Pembuatan Sambal Roa	17
4.2 Uji Coba Penelitian	20
4.2.1 Pembuatan Spaghetti Sambal Roa	20
4.3 Hasil Dokumentasi Responden.....	34
4.4 Hasil Dokumentasi Tahap Dan Proses Pembuatan Spaghetti Sambal Roa	35
4.5 Penentuan Harga Jual	36
4.5.2 Food Cost And Beverage Cost	36
4.6 Perhitungan <i>Food Cost</i>	41
BAB V	43
PENUTUP	43
5.1 Kesimpulan.....	43
5.2 Saran	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Spaghetti merupakan salah satu jenis pasta yang berbentuk panjang, tipis, silindris, dan padat, yang jika diperhatikan menyerupai mie pada umumnya. Spaghetti ini adalah makanan pokok dalam masakan Italia tradisional. Karena berbentuk seperti mie, kebanyakan orang menyebutnya mie dari Italia meskipun banyak varian pasta lainnya yang berbentuk seperti mie. Seperti pasta pada umumnya, spaghetti terbuat dari gandum giling dan air. Spaghetti Italia terbuat dari semolina gandum durum, tetapi di tempat lain bisa dibuat dengan tepung jenis lain. Awalnya ukuran spaghetti sangat panjang, tetapi kemudian yang berukuran lebih pendek semakin populer selama paruh kedua abad ke-20 dan sekarang spaghetti paling banyak tersedia dalam ukuran panjang 25–30 cm (10–12 in).

Penulis ingin memperkenalkan salah satu makanan siap saji adalah “spaghetti”. Spaghetti adalah makanan dari Italia yang cocok dengan lidah orang Indonesia. Dulu spaghetti di kenal sebagai makanan kalangan atas, namun sekarang spaghetti dapat dinikmati oleh semua kalangan. Penulis ingin memperkenalkan spaghetti dengan varian baru yang dipadukan dengan sambal roa yaitu sambal khas daerah Minahasa. Sambal roa merupakan produk daerah khususnya Minahasa yang proses pembuatannya melalui proses penggorengan yang berbahan dasar ikan roa, cabai rawit, cabai keriting, bawang merah, bawang putih, dan jahe.

Dengan menu ini penulis bertujuan memperkenalkan spaghetti sambal roa dikanca perhotelan agar hotel dapat menjual dan memperkenalkan produk daerah sendiri. Karena pada zaman yang semakin modern dunia perhotelan yang menggunakan standar internasional lebih mempromosikan atau menjual produk yang sudah terkenal pada umumnya dibandingkan mengangkat produk dari daerah sendiri.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian tentang spaghetti sambal roa di atas maka bisa dirumuskan beberapa masalah berikut ini:

1. Apa yang menjadi daya tarik khusus dalam Spaghetti Sambal Roa?
2. Bagaimana Proses Pembuatan Spaghetti Sambal Roa?
3. Bagaimana hasil kualitas rasa, tekstur, aroma, dan warna Spaghetti Sambal Roa?

1.3 Tujuan Peneletian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Menciptakan sajian baru yang memiliki cita rasa minahasa
2. Bereksperimen dengan memadukan makanan internasiona dengan sambal minahasa
3. Mendemonstrasikan proses dan langkah-langkah pembuatan “Spaghetti Sambal Roa Dengan Mempertahankan Cita Rasa Minahasa”.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini peneliti berharap ada beberapa manfaat yang bisa didapatkan:

1. Bagi Penulis

Sebagai mahasiswa jurusan perhotelan dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan didunia kuliner, serta menjadi ini sebagai pelajaran dalam memodifikasi dan mencampur bahan makanan supaya kedepannya bisa menjadi lebih baik dan lebih mengerti tentang dunia kuliner.

2. Bagi Politeknik Negeri Manado (Jurusan Pariwisata)

Diharapkan dapat menjadi suatu menu pembelajaran terkait pengetahuan mahasiswa tentang memodifikasi menu agar bisa menjadi acuan para mahasiswa untuk lebih aktif dalam berinovasi.

3. Untuk Masyarakat

Dapat memberikan informasi terkait kegunaan Sambal Roa dan digabungkan dengan Spaghetti. Agar masyarakat dapat mengenal makanan-makanan tradisional yang di modifikasi dan masyarakat boleh mencoba membuatnya dengan memanfaatkan bahan lokal daerah minahasa tapi tidak merubah cita rasa makanan.