

**MODIFIKASI PRODUK FUTOMAKI SUSHI TUNA
BUMBU PANIKI SEBAGAI MENU BARU MAKANAN
CEPAT SAJI**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat dalam
menyelesaikan pendidikan Sarjana Terapan pada
Program Studi Perhotelan (D IV)**

Oleh:

INDAH CHLARA SAFIRA TEROK

18064032



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI MANADO-JURUSAN PARIWISATA
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN MANAJEMEN
PERHOTELAN**

2022

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| DAFTAR ISI..... | viii |
| DAFTAR TABEL | x |
| DAFTAR GAMBAR..... | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 1 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 2 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 2 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | |
| 2.1 Definisi Modifikasi | 4 |
| 2.2 Pengertian Product..... | 4 |
| 2.3 Pengertian Makanan..... | |
| 2.31 Pengertian Makanan Kontinental..... | 5 |
| 2.4 Teori Cita Rasa | 5 |
| 2.4.1 Pengertian Cita Rasa | |
| 2.4.2 Komponen – Komponen Cita Rasa..... | 6 |
| 2.5 Sejarah Sushi..... | 7 |
| 2.5.1 Jenis – Jenis Sushi | 8 |
| 2.6 Kondimen Sushi | 11 |
| 2.7 Bumbu Paniki..... | 14 |
| 2.7.1 Kandungan Gizi Bumbu Paniki..... | 14 |
| BAB III METODE PENULISAN | |
| 3.1 Metode Penelitian | 16 |
| 3.2 Lokasi & Waktu Penelitian | 16 |
| 3.3 Objek Penelitian..... | 16 |
| 3.4 Metode Pengumpulan Data | 16 |
| 3.5 Sumber Data | 17 |
| BAB IV HASIL PEMBAHASAN | |
| 4.1 Deskripsi Hasil Penelitian..... | 17 |
| 4.2 Resep | 18 |
| 4.3 Uji Coba Penelitian Futomaki Sushi Bumbu Paniki | 19 |
| 4.3.1 Pembuatan Futomaki Sushi Bumbu Paniki..... | 19 |
| 4.3.2 Perbedaan Cita Rasa | 30 |
| 4.4 Perhitungan Harga Dasar | 30 |

| | |
|---------------------------------|-----------|
| BAB V PENUTUP | |
| 5.1 Kesimpulan | 31 |
| 5.2 Penutup | 31 |
| | |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 32 |
| LAMPIRAN – LAMPIRAN..... | 34 |

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertumbuhan industri *Food And Beverage* merupakan salah satu yang paling menonjol di Indonesia. Perkembangan pertumbuhan jumlah penduduk di Indonesia. membuat volume kebutuhan *Food And Beverage* pun terus meningkat, Kegiatan hidup dan pekerjaan yang berbagai macam dari penduduk yang menyebabkan waktunya banyak dihabiskan baik di kantor ataupun di tempat lain, maka waktu pulang kerumah untuk makan seperti cara hidup tradisional tidak dilakukan. Halangan seperti jarak yang jauh, kemacetan dan kepraktisan mendorong pembelian makanan cepat saji meningkat. *Fast food* sudah menjadi suatu pilihan utama dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari di zaman sekarang. dan membuat itu menjadi suatu kecenderungan masyarakat Indonesia.

Meningkatnya pertumbuhan jumlah penduduk di indonesia menyebabkan tingkat kebutuhan makanan dan minuman semakin meningkat. Hal ini mendorong terjadinya perkembangan industri food and beverage, Manado adalah kota yang berada di wilayah utara sulawesi yang merupakan ibu kota provinsi sulawesi utara. Kota manado dalam sejarahnya adalah bagian dari minahasa yang dulu banyak di kunjungi oleh bangsa asing baik eropa maupun bangsa – bangsa timur. Kedatangan mereka membawa pengaruh namun secara khusus, penduduk manado mempunyai cita rasa masakan tradisional yang dikenal banyak menggunakan bumbu-bumbu

Dalam perkembangan-nya Manado telah menjadi kota yang ramai, dengan pertumbuhan baik perdagangan, perindustrian dan pariwisata yang telah berkembang pesat. Cara hidup pun sudah mengikuti perkembangan dari beberapa kota yang ada di Indonesia, Konsumsi fast food juga meningkat dapat dilihat dari bermunculan restoran-restoran baru, tetapi secara khusus yang menjual makanan cepat saji . Namun penduduk Kota Manado mempunyai cita rasa makanan yang khas seperti makanan yang pedas dan makanan yang menggunakan banyak rempah-rempah. Masakan Manado juga dikenal karena memiliki variasi di makanan laut

(seafood), olahan daging yang eksotis dan kue-kue dengan pengaruh Eropa. Masakan manado yang populer adalah : Tinutuan (juga dikenal sebagai bubur manado), cakalang fufu, mie cakalang, paniki (bumbu paniki), ayam atau aneka makanan laut yang dibumbui rempah-rempah rica-rica atau woku, ayam tuturuga dan brenebon.

MODIFIKASI PRODUK FUTOMAKI SUSHI TUNA BUMBU PANIKI SEBAGAI MENU BARU MAKANAN CEPAT SAJI adalah dua makanan khas dari Dua Negara yang berbeda yaitu *Futomaki Sushi* yang berasal dari Negara *Jepang*, yang mempunyai rasa masam yang lembut karena dibumbui campuran cuka beras, garam dan gula, dan *Bumbu Paniki* yang berasal dari Negara *Indonesia*, yang mempunyai cita rasa yang khas, dengan kekayaan bumbu, rempah, yang mempunyai rasa gurih, asam, manis dan pedas.

Berdasarkan latar belakang di atas penulis ingin mengangkat serta mengembangkan dan memodifikasi kedua makanan yang sudah ada ini dengan di beri judul ***“MODIFIKASI PRODUCT FUTOMAKI SUSHI TUNA BUMBU PANIKI SEBAGAI MENU BARU MAKANAN CEPAT SAJI”***.

1.2 Perumusan Masalah

Melihat dari latar belakang di atas, maka perumusan masalah yang akan dibahas adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perkembangan produk futomaki sushi bumbu paniki di Kota Manado
2. Bagaimana menciptakan produk futomaki sushi bumbu paniki yang dapat di terima masyarakat Kota Manado

1.3 Tujuan Penelitian

Melihat dari rumusan masalah di atas, maka dapat di simpulkan untuk tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Menemukan sebuah produk futomaki sushi bumbu paniki yang inovasi dan menarik
2. Menghasilkan suatu produk futomaki sushi bumbu paniki yang mempunyai nilai jual

3. Membuat kreasi baru dalam pengolahan sushi
4. Menghitung harga jual

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat antara lain:

1. Penulis
Sebagai karya tulis yang bermanfaat untuk memproduksi sushi tuna bumbu paniki
2. Institusi
 - a. Menjadi referensi pembelajaran dalam pengolahan makanan
 - b. Menambah pengetahuan dalam memodifikasikan suatu produk makanan
3. Industri
 - a. Sebagai referensi resep baru
 - b. Sebagai karya penulisan resep, yang bisa memberikan motivasi kepada yang membaca.