

**PENGOLAHAN MIE WORTEL KENTANG
MENGUNAKAN TOPING CAKALANG ASAP DENGAN
CITA RASA MINAHASA BUMBU RW**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Pendidikan
Sarjana Terapan pada Program Studi Manajemen Perhotelan (D4)**

Oleh:

MARIO NESTRONIUS PURAB

NIM : 17064061



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

TAHUN 2022

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN PRASYARAT GELAR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
BIOGRAFI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK.....	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1 Makanan.....	5
2.1.1 Pengertian Makanan.....	5

2.2 Resep Masakan.....	6
2.2.1 Pengertian Resep Masakan	6
2.3 Modifikasi Resep	
2.3.1 Pengertian Modifikasi Reesep.....	7
2.3.2 Macam dan Metode Modifikasi Resep	7
2.4 Modifikasi Teknik Memasak	12
2.5 Langkah-Langkah Modifikasi.....	12
2.6 Tingkat Kesukaan.....	13
2.7 Kandungan Gizi Wortel	19
2.1 Kandungan Gizi Kentang.....	20
2.9 Mie Basah	21
2.9.1 Definisi Mie Basah.....	21
2.9.2 Pengolahan Mie Basah Secara Umum	23
2.10 Definisi Bumbu RW Minahasa	26
2.11 Definisi Rempah-Rempah.....	27
BAB III METODE PENELITIAN.....	29
3.1 Objek Penelitian	29
3.2 Metode Rancang Bangun	29
3.3 Prosedur Rancang Bangun	29
3.4 Pengumpulan Data	30
3.5 Metode Eksperimen	32
3.6 Waktu dan Tempat Penelitian	33

3.7 Sumber Data.....	33
3.8 Penilaian Subjektif	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1 Proses Pembuatan “Mie Wortel Kentang Menggunakan Topping Cakalang Asap Dengan Cita Rasa Minahasa Bumbu RW.....	35
4.1.1 Uji Coba Pertama	35
4.1.2 Uji Coba Kedua.....	39
4.1.3 Uji Coba Ketiga.....	44
4.2 Hasil Wawancara Responden Pada Uji Coba	48
4.3 Food Cost dan Beverage Cost.....	58
4.4 Perhitungan <i>Food Cost</i>	63
4.5 Perhitungan Food Cost Ideal.....	64
BAB V PENUTUP.....	66
5.1 KESIMPULAN	66
5.2 SARAN	67
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN.....	70

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor industri *Food and Beverage* merupakan salah satu yang terus mengalami pertumbuhan di Indonesia. dengan meningkatnya pertumbuhan jumlah penduduk di Indonesia, volume kebutuhan *Food And Bavarage* pun terus meningkat. seiring dengan berjalannya waktu, terlebih khusus di bagian *Food And Beverage Product* pun terus meningkat secara pesat. Memasak adalah suatu proses menciptakan sebuah makanan dengan mengurutkan konsep yang ada yaitu Langkah langkah untuk memasak, yang berarti juga memasak adalah menciptakan sebuah karya yang bisa dinikmati. Makanan hasil olahan tersebut menjadi sesuatu yang mempunyai cita rasa tersendiri tergantung pada proses dan cara pengolahannya. Perubahan makanan dan pembaharuan bertujuan untuk meningkatkan variasi hidangan, meningkatkan nilai gizi hidangan dan meningkatkan daya terima hidangan. Modifikasi Makanan adalah cara merubah bentuk dan rasa makanan dari yang kurang menarik menjadi lebih menarik tanpa menghilangkan bentuk dan rasa aslinya, serta menampilkan bentuk yang lebih bagus dari aslinya. Makanan dimodifikasi bukan karena tidak enak, namun tujuannya agar makanan menjadi lebih menarik dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Oleh sebab itu, adanya persaingan antara pengusaha menjadi lebih ketat. Dalam persaingan pasar, mengharuskan pemegang usaha untuk bisa menciptakan inovasi-inovasi yang baru, dan lebih kreatif untuk bersaing di industri *Food and Beverage Product* entah dengan cara pengembangan resep baru atau modifikasi resep masakan yang sudah ada di buat menjadi lebih baik, karena pada era global

seperti saat ini sebagian masyarakat lebih menyukai makanan luar daripada makanan local.

Pengolahan bahan pangan adalah kegiatan mengolah suatu bahan pangan mentah untuk menciptakan olahan pangan setengah jadi ataupun olahan pangan jadi. Salah satu bentuk dari kegiatan pengolahan bahan pangan yang bisa kita lakukan adalah dengan melakukan modifikasi makanan. Pada dasarnya, modifikasi makanan adalah kegiatan mengubah bentuk dan rasa dari suatu olahan pangan yang sudah ada untuk menciptakan olahan pangan dengan rasa dan juga bentuk yang lebih menarik tanpa meninggalkan ciri khas dan juga identitas dari olahan pangan asli tersebut.

Resep masakan sangat dibutuhkan sebagai suatu sarana yang dapat menuntun pada saat penyiapan bahan-bahan masakan, cara pembuatan serta cara penyajian agar menghasilkan masakan dengan cita rasa yang lezat, nikmat, dan menarik. Selain membuat inovasi baru tentang resep masakan ada juga yang memodifikasi resep masakan dengan tujuan agar terlihat lebih menarik dari segi apapun dan dapat bersaing dalam pasar kuliner.

Wortel sudah terkenal dengan khasiatnya untuk mata karena mengandung vitamin A yang besar. Selain itu, wortel merupakan sumber serat yang baik. Wortel juga baik untuk menyeimbangkan gula darah, menyehatkan bagi kulit, dan berbagai manfaat lainnya. Selain itu ekstrak wortel juga akan membuat mie berwarna oranye dan lebih menarik. Kentang adalah jenis tumbuhan yang termasuk umbi batang sehingga bisa digunakan sebagai makanan pokok pengganti nasi, sama seperti ubi-ubian. Ada tiga jenis utama dari karbohidrat yakni gula, pati dan serat. Karbohidrat merupakan sumber energi utama bagi tubuh. Dalam hal ini

kentang mengandung senyawa yang fungsinya sama seperti serat makanan. Selain dikonsumsi langsung, kentang juga dapat diproses lebih lanjut untuk menghasilkan sebuah produk turunan, dalam hal ini penulis akan membuat mie dengan bahan dari wortel dan kentang.

Maka dari itu penulis akan membuat projek untuk memodifikasi makanan berupa Mie yang akan di gabungkan dengan beberapa bahan lainnya yang sudah di siapkan oleh penulis, dan dari hasil modifikasi ini akan tercipta sebuah resep makanan yaitu: *'Mie Wortel Kentang'* Dengan Menggunakan Bumbu Tradisional *'Cakalang Asap Dengan Cita Rasa Minahasa Bumbu RW'* yang berasal dari daerah Minahasa Sulawesi Utara Kota Manado yang akan menjadi projek dari penulis untuk **'Modifikasi'**.

1.2 Perumusan Masalah

Melihat dari latar belakang di atas, maka dapat di rumuskan perumusan masalahnya sebagai berikut:

Bagaimana cara memodifikasi “Mie Wortel Kentang Dengan Menggunakan Cakalang Asa Cita Rasa Minahasa Bumbu RW”?

1.3 Tujuan Penelitian

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

Untuk Memodifikasi “Mie Wortel Kentang Dengan Menggunakan Cakalang Asap Cita Rasa Minahasa Bumbu RW”

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat antara lain:

1. Sebagai karya penulisan resep,yang bisa memberikan motifasi kepada yang membaca.
2. Bagi pembaca umumnya,untuk dapat memberikan dan membuka ide-ide dan kreatifitas pembaca yang masih belum tersalurkan.
3. Hasil modifikasi resep ini bisa menjadi bahan acuan bagi para mahasiswa atau mahasiswi di Politeknik Negeri Manado khususnya di Jurusan Pariwisata untuk menciptakan kreasi baru dalam dunia kuliner.