

**“MODIFIKASI *SUSHI* CAKALANG DENGAN
VARIAN RASA BARU BUMBU TUTURUGA”**

SKRIPSI

Oleh

THEO ALFREDO DAVID

NIM 18 064 001



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI MANADO-JURUSAN PARIWISATA
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN MANAJEMEN
PERHOTELAN
TAHUN 2022**

DAFTAR ISI

PERSETUJUAN	iii
PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	v
BIOGRAFI.....	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
KATA PENGANTAR	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Asal Usul Memasak.....	5
2.2. Pengertian Memasak	6
2.3. Teori Cita Rasa	6
2.3.1. Pengertian.....	6
2.3.2. Komponen – Komponen Cita Rasa	7
2.4. Definisi Makanan	8
2.5. Pengolahan Makanan	9
2.6. Pengertian Modifikasi	9
2.7. Pengertian Product	9
2.8. Tinjauan Tentang <i>Sushi</i> Secara Umum	10
2.10. Cakalang	13
2.11. Saus.....	14

2.12. Tutturuga.....	14
BAB III	16
METODOLOGI PENULISAN.....	16
3.1. Objek Penulisan.....	16
3.2. Metode Penelitian.....	16
3.3. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	16
3.4. Metode Rancang Bangun	17
3.5. Teknik Pengumpulan data	17
3.6. Sumber Data	18
3.7. Daftar Bahan Dan Alat	18
BAB IV	21
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
4.1. DESKRIPTIF SUBJEK.....	21
4.2. PENILAIAN SUBJEKTIF	22
4.3. HASIL PENELITIAN	23
4.3.1. Resep <i>sushi</i>	23
4.3.2. Cara Membuat Modifikasi <i>Sushi</i> Cakalang Bumbu Tutturuga	23
4.3.3 Uji Coba Modifikasi Sushi Cakalang Bumbu Tutturuga.....	24
4.3.4 Hasil Dokumentasi Responden	40
4.3.5. Hasil Dokumentasi Penelitian	41
4.3.6. Penentuan Harga Jual	42
BAB V.....	45
PENUTUP.....	45
5.1. KESIMPULAN	45
5.2. SARAN	45
DAFTAR PUSTAKA	47

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor industry *Food and Beverage* merupakan salah satu yang terus mengalami pertumbuhan di Indonesia seiring meningkatnya pertumbuhan jumlah penduduk di Indonesia volume kebutuhan *Food and Beverage* pun terus meningkat. Seiring dengan berjalanya waktu, terlebih khusus dibagian *Food and Beverage Product* pun meningkat secara pesat.

Kecenderungan masyarakat Indonesia menikmati makanan siap saji menyebabkan banyak bermunculan perusahaan baru di bidang makanan, yang mengembangkan makanan-makanan tradisional dan dikolaborasikan menjadi makanan kekinian oleh sebab itu adanya persaingan antara pengusaha menjadi lebih ketat dalam persaingan pasar, yang mengharuskan pemegang usaha untuk bisa menciptakan inovasi-inovasi baru dan lebih kreatif untuk bersaing di industri *Food and Beverage Product*.

Ketika pengusaha dalam bidang makanan tak mampu bersaing dengan pengusaha-pengusaha lainnya. Maka akan mengakibatkan penurunan volume perusahaan yang didirikan sehingga perusahaan tidak mampu untuk bersaing secara global dan akan mengalami kebangkrutan. Dengan perkembangan zaman dan teknologi maka orang sekarang mulai berhati-hati dalam memilih dan membeli makanan, karena pada masa kini banyak makanan yang dibuat dengan menggunakan bahan kimia yang berbahaya

sekarang masyarakat lebih cenderung suka dengan masakan yang sehat dan mempunyai nilai gizi yang tinggi, salah satunya adalah makanan jepang.

Masakan jepang telah menjadi trend di Indonesia, alasanya masakan negeri sakura memiliki sensasi khas tersendiri. Seperti yang kita ketahui bersama, kota-kota besar yang ada di Indonesia sudah ada puluhan restoran atau usaha yang bergerak dibidang makanan jepang. Makanan jepang adalah salah satu makanan yang cara pembuatannya sederhana dengan menggunakan bahan-bahan alami yang mempunyai nilai gizi contohnya makanan *sushi*.

Sushi merupakan nasi cuka yang dibentuk bersama dengan isi atau topping berupa makanan laut, sayuran, daging, ataupun telur. *Sushi* dimakan sebagai cemilan, makanan pembuka atau hidangan utama. *Sushi* yang memiliki rasa masam yang lembut karena dibumbui dengan campuran cuka beras, garam, dan gula. *Sushi* adalah makanan sehat yang dapat dinikmati oleh kalangan usia.

Dalam hal ini penulis ingin membuat inovasi atau membuat cita rasa baru yang berbeda dengan mengganti saus *shouyu* dengan saus bumbu tuturuga dan menggunakan ikan cakalang sehingga dapat menciptakan rasa baru antara *sushi* dari jepang dan saus bumbu tuturuga dari Sulawesi utara dan juga mengganti beras jepang dengan beras lokal Indonesia beserta bahan-bahan lokal lainnya. Dengan ini penulis juga ingin memperkenalkan sushi secara umum sehingga dapat dinikmati oleh anak-

anak sampai dengan lansia dan seluruh kalangan umum, terlebih khusus seluruh masyarakat yang ada di Sulawesi utara.

Ikan cakalang mudah didapat dan harganya dapat dijangkau oleh masyarakat pada umumnya. Maka dari itu, penulis akan membuat projek pengembangan makanan *sushi* dengan menggunakan bumbu tradisional yang di beri judul **”Modifikasi *Sushi* Cakalang Dengan Varian Rasa Baru Bumbu Tuteuruga”**

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana cara memodifikasi *sushi* cakalang menggunakan bumbu tuteuruga .
2. Bagaimana cara mengolah *sushi* cakalang bumbu tuteuruga menjadi makanan yang bisa dinikmati oleh semua kalangan usia.
3. Bagaimana mengangkat atau mengembangkan bahan-bahan tradisional dan komoditi ikan cakalang menjadi varian rasa baru untuk menu *sushi*

1.3 Tujuan Penelitian

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

1. Memodifikasi makanan yang berasal dari jepang yaitu *sushi* menggunakan ikan cakalang dengan varian rasa baru bumbu tuteuruga yang berasal dari Sulawesi utara Indonesia.

2. Menjelaskan sushi cakalang dengan varian rasa baru bumbu tuturuga menjadi makanan yang bisa dinikmati oleh semua kalangan usia.
3. Untuk mengangkat atau mengembangkan bahan-bahan local dan komoditi ikan cakalang menjadi varian menu *sushi* yang baru.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat antara lain

1. Sebagai karya penulisan resep, yang memberikan motivasi kepada yang membaca.
2. Sebagai karya penulisan resep, yang bisa mengangkat kuliner daerah Sulawesi Utara agar tetap maju sampai pada anak cucu kita dalam pembuatan produk “**Modifikasi Sushi Cakalang Dengan Varian Rasa Baru Bumbu Tuteuruga**”.