

**KREASI CIPTA VEGGIE RICE ROLL BERBAHAN
DASAR BERAS MERAH DAN DAUN LEILEM
BUMBU RW :
PRODUK DAN KEMASAN**

SKRIPSI

Oleh

DEA FITRI TULANDI

20064107

CHRISANTA DISTENI AGU

20064012



**POLITEKNIK NEGERI MANADO JURUSAN PARIWISATA
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN MANAJEMEN
PERHOTELAN
TAHUN 2024**

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	v
BIOGRAFI.....	vi
BIOGRAFI.....	vii
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
KATA PENGANTAR.....	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Kabaruan Produk Yang Dihasilkan.....	3
1.5 Prospek dan Dampak Yang Dihasilkan.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Kreasi Cipta.....	6
2.1.2 Definisi Makanan.....	6
2.1.10 Definisi Bumbu Rw.....	11
2.1.11 Daun Leilem.....	11
2.2 Produk.....	15
2.3 Definisi Kemasan.....	15
2.3.1 Kemasan.....	15
2.3.2 Bambu.....	16
2.4 Kerangka Berpikir.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
3.1 Desain Penelitian.....	18
3.1.1 Desain Penelitian Produk.....	18

3.1.2 Partisipan.....	19
3.1.3 Instrumen Penelitian Produk.....	19
3.1.4 Prosedur Penelitian Produk.....	20
3.1.5 Tahap Penelitian Produk.....	23
3.2 Kemasan Veggie Rice Roll.....	23
3.2.1 Desain Penelitian Kemasan.....	23
3.2.2 Partisipan.....	24
3.2.3 Instrumen Penelitian Kemasan.....	25
3.2.4 Prosedur Penelitian Kemasan.....	25
3.2.5 Prosedur Pembuatan Desain Kemasan.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1 Gambaran Umum Objek.....	28
4.2 Hasil Penelitian.....	28
4.2.1 Hasil Produk (Veggie Rice Roll).....	29
4.2.1.1 Resep Produk Veggie Rice Roll.....	29
4.2.1.2 Proses Pembuatan Produk Veggie Rice Roll.....	30
4.2.1.3 Hasil Eksperimen dan Komentar Food Tester Produk.....	31
4.2.1.4 Tabel Summary Eksperimen 1 Sampai 8 Produk Veggie Rice Roll.....	57
4.2.1.5 Cita Rasa Produk Veggie Rice Roll.....	60
4.2.2 Hasil Kemasan Veggie Rice Roll.....	61
4.2.2.1 Hasil Kreasi Desain.....	61
4.2.2.2 Proses Pembuatan Kemasan (Packaging) :.....	63
4.2.2.3 Hasil Eksperimen Dan Tanggapan Responden Pada Kemasan.....	64
4.3 Food cost.....	77
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	80
5.1 Kesimpulan.....	80
5.2 Saran.....	80
DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN	83
LAMPIRAN	84
LAMPIRAN	85
LAMPIRAN	86
LAMPIRAN	87
LAMPIRAN	88

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan pokok untuk manusia, dan sebagai kebutuhan pokok, makanan tentunya harus memberikan kandungan yang baik untuk mendukung kesehatan saat mengkonsumsinya. Masyarakat Indonesia saat ini semakin sadar akan pentingnya menjaga pola makan sehat dan seimbang. Salah satu upaya untuk mendukung gaya hidup sehat adalah dengan mengonsumsi makanan yang tinggi serat, rendah lemak, dan kaya akan nutrisi.

Salah satu makanan yang dapat mendukung pola makan sehat adalah *Veggie rice roll* yaitu makanan yang menggunakan beras merah dan sayuran, yang dapat dijadikan alternatif sehat dari makanan cepat saji atau makanan olahan yang tinggi kalori dan rendah nutrisi.

Beras merah dikenal memiliki kandungan serat dan nutrisi yang lebih tinggi dibandingkan dengan beras putih. Kandungan serat yang tinggi dalam beras merah dapat membantu menjaga kesehatan pencernaan, mengontrol kadar gula darah, serta menurunkan risiko penyakit jantung. Selain itu, beras merah juga mengandung vitamin B, zat besi, dan magnesium yang penting bagi tubuh.

Daun leilem (*Clerodendrum minahassae*) merupakan tanaman khas Sulawesi Utara yang sering digunakan dalam masakan tradisional, khususnya dalam pembuatan bumbu rw. Daun leilem diketahui memiliki kandungan antioksidan dan senyawa bioaktif lainnya yang bermanfaat bagi kesehatan. Penggunaan daun leilem sebagai bahan dalam *veggie rice roll* tidak hanya

menambah cita rasa unik tetapi juga meningkatkan nilai gizi dari makanan tersebut, dan diharapkan produk ini dapat menjadi alternatif makanan sehat yang dapat diterima oleh masyarakat luas. Selain itu, pengembangan produk ini juga diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah jual dengan menggunakan kemasan yang menarik

Kemasan diharapkan untuk mampu membuat konsumen tertarik dan setia untuk membeli suatu produk yang ada di dalam kemasan tersebut. Peranan desain kemasan mampu mewadahi sebuah pesan/ komunikasi terakhir produsen terhadap konsumen, penentuan keputusan pembelian konsumen, serta sebuah *brand identity* dari sebuah produk yaitu kemasan *Veggie rice roll* maka peneliti akan membuat kemasan dengan tema yaitu “Bahan Ramah Lingkungan dengan Bahan Dasar Bambu”. Maka untuk produk *veggie rice roll* sendiri juga ingin menambahkan suatu *value* dalam kemasannya yang dapat melekat untuk produk tersebut.

Dengan latar belakang penggunaan beras merah dengan isian sayuran, buah, dan leilem bumbu Rw dalam pembuatan *veggie rice roll*, produk ini menjadi menarik dan mengundang minat konsumen dalam segi produk maupun kemasan. Oleh karena itu, penulis berupaya mengembangkan produk baru yang diberi nama "*Veggie Rice Roll*." Inovasi ini, yang disebut sebagai nilai kabaruan (*novelty*) dalam penelitian. Penelitian ini diwujudkan dalam karya cipta berjudul "**Karya Cipta Veggie Rice Roll Berbahan Dasar Beras Merah Dan Daun Leilem Bumbu RW: Produk,dan Kemasan.**"

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian yang dijelaskan di atas maka rumusan masalah yang akan dibahas adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana prosedur pembuatan produk kreasi cipta menggunakan bahan dasar Beras Merah dan Daun Leilem untuk gulungan isian *Veggie Rice Roll*
2. Bagaimana prosedur pembuatan kemasan menggunakan bahan dari bambu untuk kemasan *Veggie Rice Roll*
3. Bagaimana membuat kemasan yang menarik untuk produk yang dibuat

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian ini adalah :

- a. Menciptakan *Varian Veggie Rice Roll* dengan menggunakan bahan dasar beras merah dengan isian gulungan makanan dan bahan khas lokal dari Sulawesi Utara yaitu Daun Leilem yang dimasak dengan Bumbu Rw
- b. Mengidentifikasi bahan-bahan apa saja yang dipakai dalam membuat *Veggie Rice Roll*
- c. Menciptakan kemasan untuk produk *Veggie Rice Roll* dengan bahan dasar bambu

1.4 Kabaruan Produk Yang Dihasilkan

Dalam pembuatan *veggie rice roll* maka inovasi kali ini, menggunakan bahan dasar beras merah untuk menciptakan pengalaman rasa yang lebih unik dan bernutrisi. Terdapat pula penambahan masakan lokal dengan cita rasa khas Kota Manado, seperti Leilem Bumbu Rw yang menjadi isian gulungan dalam *veggie rice roll* beras merah tersebut. Kombinasi harmonis antara beras merah dan

sentuhan lokal menciptakan produk yang tidak hanya lezat, tetapi juga memberikan hal baru pada pengalaman kuliner.

Penggunaan beras merah sebagai bahan dasar ini bukan hanya untuk memberikan variasi rasa, tetapi juga mencerminkan komitmen pada nilai kesehatan dan keanekaragaman kuliner lokal. Dan juga berusaha memberikan alternatif yang lebih bernutrisi.

Kemasan bambu menawarkan banyak manfaat dan keunikan yang membuatnya menjadi pilihan menarik di tengah meningkatnya kesadaran konsumen akan pentingnya keberlanjutan dan kelestarian lingkungan. Inovasi dalam penggunaan bambu sebagai bahan kemasan tidak hanya memberikan keuntungan estetika dan praktis tetapi juga memberikan kontribusi positif terhadap lingkungan.

1.5 Prospek dan Dampak Yang Dihasilkan

Produk ini tidak hanya menciptakan variasi rasa yang unik, tetapi juga memperkaya nilai gizi dengan kandungan serat, vitamin, dan antioksidan dari beras merah. Dengan demikian, produk ini menawarkan pengalaman kuliner yang menyenangkan sekaligus mendukung gaya hidup sehat, serta penggunaan bambu untuk kemasan *veggie rice roll* yaitu bahan bambu dapat terurai secara alami, sehingga mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan dibandingkan dengan kemasan plastik serta juga kemasan bambu sering kali dianggap lebih premium, yang dapat meningkatkan nilai jual produk *veggie rice roll* dan menciptakan pengalaman konsumen yang lebih baik.

1. Dampak bagi Usaha :

Bagi usaha tempat makan atau Restoran agar dapat menambah menu restoran yang menggunakan perpaduan masakan lokal.

2. Dampak bagi UMKM :

Veggie rice roll bisa di perjual dengan harga rendah namun bisa mendapatkan kualitas dan rasa yang terbilang tinggi atau bisa dikatakan tidak kalah dengan, yang pada umumnya di jual di Restoran. .

3. Dampak Bagi Masyarakat :

Agar masyarakat dapat mengenal masakan internasional dan bisa di perpadukan dengan masakan lokal dan bisa memanfaatkan bahan dan resep lokal dari Minahasa.

4. Bagi Industri :

Sebagai referensi resep baru dan sebagai karya penulis resep yang bisa memberikan motivasi kepada yang membaca.

5. Bagi Politeknik Negeri Manado :

Menjadi referensi pembelajaran dalam pengolahan makanan dan menambah pengetahuan dalam inovasi suatu produk makanan

