

***TILAPIA TERRINE FISH ROLL GARNISHED WITH
TARO ROOTS AND MIX OF WOKU AND DRAGON FRUIT
SAUCES***

SKRIPSI

Oleh:

ROLANDO MEGUEL RONDONUWU

NIM. 20064070



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

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan /Judul.....	i
Halaman Prasyarat Gelar	ii
Halaman Persetujuan Pembimbing Tugas Akhir.....	iii
Halaman Pengesahan Tim Penguji Tugas Akhir	iv
Halaman Pernyataan.....	v
Biografi	vi
Moto Dan Persembahan.....	vii
Abstrak (Indonesia)	viii
<i>Abstract</i> (Inggris).....	ix
Kata Pengantar	x
Daftar Isi	xi
Daftar Gambar.....	xiv
Daftar Tabel	xv
Daftar Lampiran	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Kebaruan Produk Yang Dihasilkan.....	3
1.5 Prospek dan Dampak Produk Yang di Hasilkan	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1 Landasan Teori.....	5
2.1.1 Modifikasi	5
2.1.2 <i>Fusion Food</i>	5
2.2 Metode Memasak	6
2.2.1 <i>Pan Frying</i>	6
2.2.2 <i>Saute</i>	6
2.2.3 <i>Steaming</i>	6
2.2.4 <i>Boiling</i>	6
2.3 Pengertian <i>Terrine</i>	7
2.3.1 Sejarah <i>Terrine</i>	7

2.4	Saus Woku	8
2.5	Saus Buah Naga.....	8
2.6	<i>Mash</i> Talas	9
2.7	Gizi Secara Umum.....	10
	2.6.1 Gizi Pada <i>Terrine</i>	10
	2.6.2 Gizi Pada Woku	12
	2.6.3 Gizi Pada <i>Mash</i> Talas.....	15
	2.6.4 Gizi Pada Saus Buah Naga.....	16
2.8	Cita Rasa	18
	2.8.1 Komponen Cita Rasa.....	18
2.9	Strategi Pemasaran.....	18
BAB III	METODOLOGI PENELITIAN	20
3.1	Objek Penelitian.....	20
3.2	Lokasi dan Waktu Penelitian	20
3.3	Metode Rancang Bangun	20
3.4	Metode Pengumpulan data	21
	3.4.1 Wawancara.....	21
	3.4.2 Kuesioner.....	21
	3.4.3 Metode Uji Coba.....	21
	3.4.4 Dokumentasi.....	21
3.5	Metode Uji Coba.....	21
	3.5.1 Uji Organoleptik.....	21
	3.5.2 Uji Hedonik.....	22
3.6	Sumber Data.....	22
	3.6.1 Data Primer	12
	3.6.2 Data Sekunder.....	22
BAB IV	HASIL PEMBAHASAN	23
4.1	Gambaran Umum Objek Penelitian	23
4.2	Resep Dasar.....	24
	4.2.1 Bahan-Bahan.....	24
	4.2.2 Persiapan.....	25
4.3	Resep objek Penelitian.....	26
	4.2.1 Bahan-bahan.....	26
	4.2.1 Cara Membuat.....	27
4.4	Uji Coba	29
	4.4.1 Uji Coba 1	29

4.4.2 Uji Coba 2	35
4.4.3 Uji Coba 3	42
4.5 Analisis Biaya	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	51
5.1 Kesimpulan	51
5.2 Saran.....	51
Daftar Pustaka	52
Lampiran	55



BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Main course adalah sebuah hidangan pokok dalam suatu set menu yang biasanya keluar setelah *appetaizer* di sajikan dan sebelum *dessert*, *main course* memang bertujuan untuk mengenyangkan para tamu. Komposisi *main course* secara umum diantaranya hewani, sayuran, *garniture* atau kentang, dan saus. Contoh menu hidangan dari *main course*, seperti *beef steak*, *cordon bleu*, hingga hidangan laut seperti *steak salmon*. Sementara sayuran yang dihidangkan berupa sayuran seperti wortel, brokoli, bunga kol, buncis, asparagus.

Berat sajian *main course* sendiri secara umum adalah 175 – 200 g dalam satu porsi penyajian bisa juga tergantung dari *Exc.Chef* untuk jumlah per porsi. Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*), merupakan ikan yang sangat populer di Indonesia, tetapi ikan mujair bukanlah ikan asli yang berasal dari Indonesia, melainkan hasil introduksi. Ikan mujair dapat dijumpai hampir di seluruh perairan tawar sampai muara-muara sungai dan menyukai substrat lumpur dengan banyak tumbuhan air. Menurut Cristophel Paino (2022) ikan mujair sebenarnya ikan domestikasi yang berasal dari perairan Afrika dan pertama kali ditemukan di Indonesia di muara sungai Serang pantai selatan Blitar Jawa Timur pada tahun 1939 Afandi, 1992 dalam Jurnal Kairul 2018. Ikan ini memang sekilas mirip dengan ikan nila. Namun secara morfologi berbeda, walaupun masih satu genus.

KKP (2021) produksi ikan mujair Indonesia Dari data KKP tercatat sebanyak 71.509ton dengan nilai Rp1,27 triliun pada 2021 .Melimpahnya persediaan ikan mujair

yang semakin menumpuk dan kurangnya pengolahan dalam pangan membuat ikan mujair semakin menurun, sehingga menyebabkan terjadinya kerugian. karena ikan mujair sangat mudah didapatkan dan sangat digemari masyarakat tetapi masih sedikit produk olahan ikan mujair,

maka dari itu penulis memiliki ide modifikasi berbahan makanan mujair untuk semakin menambah inovasi makanan dengan sumber daya yang berlimpah. Modifikasi ini memiliki tujuan dari yang khas daerah menjadi modern atau *go* internasional tanpa menghilangkan rasa aslinya. Bertujuan untuk menarik minat orang-orang karena dengan modifikasi makanan ini meningkatkan harga jual suatu produk karena tampilan yang lebih modern, ada campuran bahan makanan lain, dan tekstur.

Maka dari itu penulis mengembangkan modifikasi ini untuk meningkatkan daya jual serta inovasi, kreasi pada makanan. Konsep modifikasi ini menggunakan 4 teknik memasak yaitu *steam*, *shalow frying*, *sauteing* dan *boiling*. karna daging mujair sedikit sulit juga di olah maka dagingnya akan di giling hingga seperti bubur yang kemudian di campur dan di *roll*, kemudian di *steam* selama beberapa menit setelah selesai maka akan sedikit di goreng dengan minyak sedikit (*Shalow Frying*) untuk mendapatkan warna, dan tekstur yang agak gurih.

Untuk saus wokunya akan dimasak seperti biasa, namun ketika sudah matang akan di blender sampai sausnya bertekstur *liquid* layaknya seperti saus tomat, sedangkan saus buah naga di blender sampai halus yang kemudian di masak sampai mendidih menggunakan bawang Bombay dan *butter*. Yang kemudian akar umbi atau *taro roots* akan di buat seperti *mash* karena teksturnya yang tidak terlalu bagus jika di hidangkan secara utuh.

1.2. Rumusan Masalah

- a) Bagaimana mengolah produksi ikan mujair yang berlimpah agar tidak merugi?
- b) Bagaimana mengolah bahan lokal (Mujair) menjadi *Go* Internasional?

1.3. Tujuan Penelitian

- a) Untuk merancang dan mengidentifikasi modifikasi makanan dalam menggunakan ikan mujair yang di olah dengan teknik dan metode yang berbeda
- b) Untuk mengolah produksi ikan mujair yang berlimpah agar memiliki daya jual, serta inovasi dan kreatifitas dalam modifikasi
- c) Untuk meningkatkan daya jual dan cara menggunakan bahan lokal menjadi makanan *go* internasional

1.4. Kebaruan Produk Yang Di Hasilkan

Produk modifikasi ini sebelumnya di dalam pengolahannya Sebagian masyarakat hanya menikmatinya dalam beberapa masakan umum khas daerah seperti di goreng, bakar, ataupun dimasak dengan santan. Namun lewat modifikasi ini penulis ingin memperkenalkan metode memasak berbeda seperti *steam* contohnya, serta teknik yang berbeda dari biasanya yang berguna agar lebih memvariasikan masakan dari bahan makanan mujair ini, dan lebih meningkatkan nilai jual. Modifikasi ini meningkatkan *skill* dan kreatifitas

1.5. Prospek dan Dampak Produk Yang Di Hasilkan

Produk modifikasi ini akan memiliki daya jual, dan nilai yang tinggi karena sudah dimodifikasi dengan baik, apalagi *fusion* antara lokal dengan gaya barat akan menghasilkan perpaduan yang sempurna, kedepannya produk ini akan terus dikembangkan akan lebih lagi di variasikan karena masih banyak ide-ide dan inovasi dalam dunia masakan yang terus berkembang dan tak pernah habis. Dampaknya ada pada nelayan ikan yang membantu mereka dalam penjualan serta para pelaku usaha *restaurant* dan hotel dalam penjualan

