

MIRACLE GRISSLATO

SKRIPSI

Oleh

YUDISTIRA SHEVCHENKO POLII

20064136

NADILA SAMBENTIRO

20064054



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

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	III
PERSETUJUAN.....	III
PENGESAHAN	IV
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	V
BIOGRAFI.....	VI
BIOGRAFI	VII
KATA PENGANTAR	VIII
ABSTRAK	XII
DAFTAR ISI	XIV
DAFTAR TABEL.....	XVII
DAFTAR GAMBAR	XIX
DAFTAR LAMPIRAN	XX
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Kabarun Produk yang dihasilkan.....	4
1.5 Prospek dan Dampak yang dihasilkan.....	4
BAB II	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Definisi Makanan	5
2.2 Pengertian Modifikasi	5
2.3. Pengertian <i>Product</i>	6
2.4. Pengertan <i>Topping</i>	7
2.5. Tinjauan tentang <i>Gelato</i> secara umum.....	7
2.5.1. Sejarah <i>Gelato</i>	7
2.5.2. Pengertian <i>Gelato</i>	8
2.5.3. Cara pembuatan <i>Gelato</i>	8
2.6 Tinjauan tentang Kacang Merah secara umum.....	9
2.6.1 Definisi Kacang Merah.....	9

2.6.2. Manfaat pada Kacang Merah.....	10
2.6.3 Zat yang terkandung pada Kacang Merah.....	10
2.7. Es Kacang Merah.....	11
2.7.1 Cara pembuatan Es Kacang Merah.....	11
2.8. Tinjauan tentang <i>Grissini</i> secara umum.....	12
2.8.3 Cara pembuatan <i>Grissini</i>	13
2.9 Tinjauan tentang Alpukat secara Umum.....	14
2.9.1 Definisi Alpukat (<i>Persea americana</i>).....	14
2.9.2. Asal Usul Alpukat.....	14
2.9.3. Kandungan Nutrisi dalam Alpukat.....	14
BAB III.....	16
METODOLOGI PENELITIAN.....	16
3.1 Desain Penelitian.....	16
3.2 Partisipan.....	16
3.3. Instrumen Penelitian.....	16
3.4. Prosedur Penelitian.....	17
3.4.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	17
3.4.2 Bahan dan Alat.....	17
3.4.3. Analisis Resep.....	21
3.4.4. Uji Coba.....	21
3.5 Analisis Data.....	22
BAB IV.....	23
HASIL PEMBAHASAN.....	23
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian.....	23
4.1.1 Standar Resep <i>Grissini</i> FOUR POINTS BY SHERATON MANADO.....	23
4.1.3 Standar Resep <i>Es Brenobone</i>	25
4.2. Hasil Uji Coba MIRACLE GRISSLATO.....	25
4.2.1. Hasil Uji Coba pembuatan Gelato Satu(1).....	25
4.2.2. Hasil Uji Coba pembuatan Grissini Satu(1).....	27
4.2.3 Hasil Uji Coba pembuatan Gelato Dua(2).....	30
4.2.4 Hasil Uji Coba pembuatan Grissini dua(2).....	31
4.2.5 Hasil Uji Coba pembuatan Gelato Tiga(3).....	34

4.2.6. Hasil Uji Coba pembuatan Grissini Tiga(3)	36
4.2.7. Hasil Uji Coba pembuatan Gelato Empat(4)	39
4.2.8. Hasil Uji Coba pembuatan Grissini Empat(4)	41
4.2.9 Hasil Uji Coba pembuatan Gelato Lima (5)	44
4.2.10 Hasil Uji Coba pembuatan Grissini Lima (5)	47
4.2.11 Hasil Uji Coba pembuatan Gelato Enam(6)	49
4.3 Analisis	55
4.3.1 Perhitungan Harga Pokok	55
4.3.2 Perhitungan Harga Jual	56
4.4 Pembahasan	57
4.4.1 Hasil Pembahasan Produk	57
BAB V	58
KESIMPULAN DAN SARAN	58
5.1. Kesimpulan	58
5.2 Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	62



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 berjalannya waktu, terlebih khusus di bagian *Food And Beverage Product* pun terus meningkat secara pesat.

Kecenderungan masyarakat Indonesia menikmati hidangan yang di padukan dan di campurkan dua atau lebih budaya yang berbeda (*Fusion Cuisine*), menyebabkan banyak bermunculan perusahaan baru di bidang makanan, yang mengembangkan hidangan penggabungan berbagai budaya, di kembangkan dan di kolaborasikan menjadi makanan kekinian. Oleh sebab itu, adanya persaingan antara pengusaha menjadi lebih ketat dalam persaingan pasar, yang mengharuskan pemegang usaha untuk bisa menciptakan inovasi yang baru dan lebih kreatif untuk bersaing di *industry Food And Beverage Product*.

Di Negara Italia, ada dua produk yang sangat di minati di negaranya yaitu *grissini* dan *gelato*. *Grissini* dan *gelato* yang pada mulanya merupakan makanan yang selalu ada untuk acara para bangsawan Italia, dan kemudian kedua hidangan ini sudah masuk ke Indonesia yang tentunya dengan keberagaman hidangan di Indonesia yang sangat banyak tidak mudah tentunya untuk *grissini* dan *gelato* bisa masuk di lidahnya orang Indonesia.

Gelato berasal dari bahasa Italia yang artinya “beku”. *Gelato* terbuat dari bahan utama seperti susu, krim, dan gula. Kemudian diberi tambahan variasi rasa mulai dari buah-buahan, kacang, dan bahan perasa lainnya. Kacang jogo atau

kacang merah mempunyai nama ilmiah yang sama dengan kacang buncis yaitu (*Phaseolus vulgaris L.*) hanya tipe pertumbuhan dan kebiasaan panennya berbeda. Kacang merah memiliki warna merah pada kulitnya dan memiliki bentuk yang bervariasi sesuai dengan jenisnya. Kacang jogo atau kacang merah bukan merupakan tanaman asli Indonesia. *Grissini* adalah roti kering yang panjang dan tipis. Mereka lebih dikenal di banyak negara berbahasa Inggris sebagai *breadsticks* atau *bread sticks*, dan mereka adalah iringan populer untuk banyak makanan Italia. Alpukat (*Persea Americana*) adalah buah yang berasal dari tanaman dengan nama yang sama, yaitu pohon alpukat. Buah ini memiliki bentuk bulat atau lonjong dengan kulit yang berwarna hijau atau hitam tergantung pada jenisnya.

Penulis berharap bisa dapat menghasilkan produk makanan yang menarik, berkualitas bagi pembaca dan banyak diminati oleh masyarakat. Maka dari itu penulis akan membuat projek untuk mengembangkan hidangan yang berasal dari Italia yaitu *gelato* yang menggunakan bahan dasar campuran kacang merah dan alpukat kemudian di tambahkan citarasa khas Indonesia yaitu es kacang merah alpukat atau biasa di sebut di daerah Sulawesi Utara sebagai es kacang brenebone alpukat di sajikan dengan hidangan yang berasal juga dari Italia yaitu *grissini* yang memiliki *teksture* yang renyah, dan akan menjadi projek dari penulis untuk di modifikasi dengan harapan bisa menjadi hidangan perpaduan citarasa khas dari negara Italia dan negara Indonesia.

Oleh sebab itu, bedasarkan dari latar belakang di atas maka penulis menetapkan sebuah judul yaitu Miracle Grisslato serta mengembangkan saran dari pihak hotel Four Points by Sheraton Manado, dengan membuat *dessert*

penggabungan hidangan dari *gelato* yang menggunakan bahan dasar campuran kacang merah dan alpukat sehingga bercitarasakan Indonesia yaitu es kacang merah alpukat atau biasa di sebut di daerah Sulawesi Utara sebagai es kacang brenebone alpukat serta di sajikan dengan hidangan yang berasal juga dari Italia yaitu *grissini* yang memiliki *teksture* yang renyah dengan di beri judul Miracle Grisslato. Miracle Grisslato merupakan perpaduan dari hidangan yang berasal dari luar Negeri dan citarasa khas Indonesia tentunya memberikan citarasa dan sensasi yang berbeda dari sebelumnya karena *gelato* khas dari Negara Italia yang akan di modifikasi memiliki citarasa dari negara Indonesia yaitu es kacang merah dan di tambahkan makanan khas Italia yang memiliki tekstur yang renyah dari *grissini*.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang di atas, maka dapat di rumuskan perumusan masalahnya adalah bagaimana cara memadukan olahan *grissini*, *gelato* dan es brenebone sehingga menciptakan perpaduan hidangan khas Negara Italia dan citarasa khas Indonesia.

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari rumusan masalah di atas, maka dapat di simpulkan untuk tujuan dari penelitian ini untuk memodifikasi hidangan khas Negara Italia yaitu *Gelato* dengan citrasi khas Indonesia yaitu Es Kacang Merah dan Alpukat, dan di sajikan dengan makanan khas yang berasal dari Italia yaitu *Grissini yang*

bertekstur renyah , dan untuk membuat penemuan resep modifikasi hidangan yang baru, dan bisa menjadi menu baru dalam usaha.

1.4. Kabaruan Produk yang dihasilkan

MIRACLE GRISSLATO adalah *dessert* / makanan penutup hasil dari penggabungan dua jenis makanan yaitu *gelato* dan *grissini*. Produk ini terinspirasi dari es brenebone alpukat/ es kacang merah alpukat yang berasal dari Negara Indonesia, sehingga peneliti berinovasi untuk memodifikasi dua makanan tersebut yaitu *gelato* yang di beri cita rasa es kacang merah alpukat dan di tambahkan *grissini* yang memberi *teksture* yang renyah.

1.5 Prospek dan Dampak yang dihasilkan

MIRACLE GRISSLATO produk ini adalah menu inovasi usaha baru dari modifikasi *gelato* yang bercitarasakan es kacang merah atau es brenebone dan di tambahkan *teksture* yang renyah dari *grissini*. Produk ini juga berdampak dapat menjadi ide bisnis untuk peneliti dan mengangkat *value* dari es brenebone alpukat/kacang merah alpukat yang biasanya di jual di Indonesia terkesan lebih mewah dan berpotensi bisa di terima oleh konsumen lokal maupun mancanegara.