

Tugas Akhir
Modifikasi Pasta Aglio Olio Dengan
kolombi Rose Saus

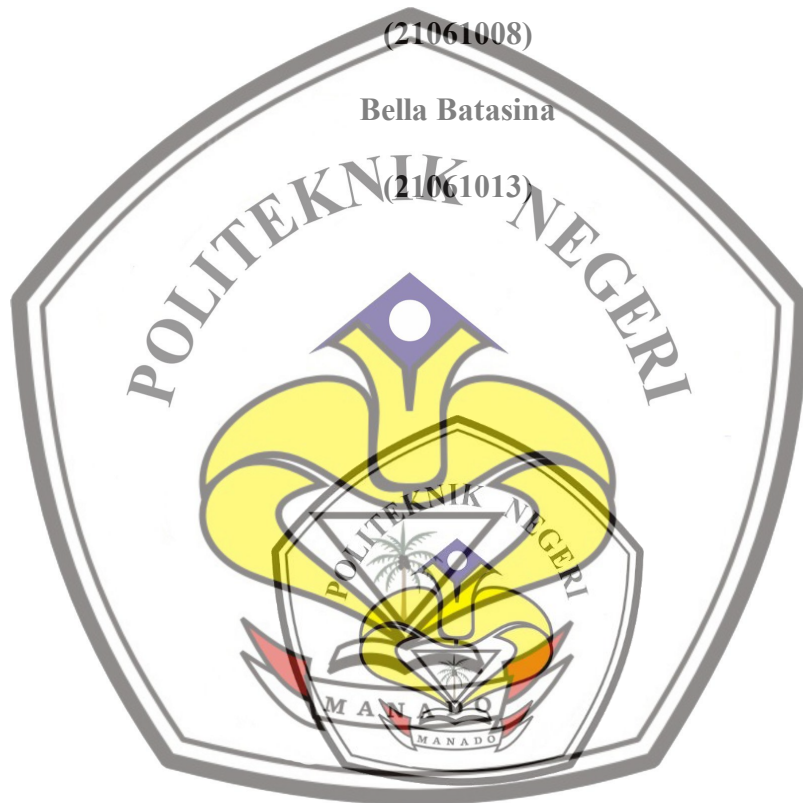
Oleh:

Velliny Sheryl Ferlina Kasalang

(21061008)

Bella Batasina

(21061013)



KEMENTRIAN PENDIDIKAN KEBUDAYAAN RISET DAN
TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI MANADO
JURUSAN PARIWISATA PROGRAM STUDI DIII PARIWISATA
TAHUN 2024

DAFTAR ISI

	HALAMAN
HALAMAN JUDUL.....	1
PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI.....	5
ABSTRAK.....	9
BIOGRAFI.....	Error! Bookmark not defined.
BIOGRAFI.....	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	Error! Bookmark not defined.
BAB I.....	Error! Bookmark not defined.
PENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
1.1. Latar Belakang.....	Error! Bookmark not defined.
1.2. Identifikasi Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
1.3. Batasan Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
1.4. Rumusan Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
1.5. Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.6. Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II.....	Error! Bookmark not defined.
KERANGKA TEORI.....	Error! Bookmark not defined.
2.1. Sejarah.....	Error! Bookmark not defined.
2.2. Pengertian Modifikasi Makanan.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III.....	Error! Bookmark not defined.
METODOLOGI PENELITIAN.....	Error! Bookmark not defined.
3.1. Objek Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.2. Jenis Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.3. Lokasi Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.4. Desain penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.5. Pengumpulan Bahan Baku.....	Error! Bookmark not defined.
3.6. Bahan pembuatan Pasta Aglio Olio dan Kolombi Rose Sauce Error! Bookmark not defined.	

3.7.	Pengembangan Resep Kolombi Rose Sauce .	Error! Bookmark not defined.
3.8.	Persiapan dan Pengolahan Pasta Aglio Olio.	Error! Bookmark not defined.
3.9.	Proses Eksperimen.....	Error! Bookmark not defined.
3.10.	Pengujian Sensori	Error! Bookmark not defined.
3.11.	Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
BAB IV	Error! Bookmark not defined.
HASIL DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
4.1.	Gambaran Umum Objek Penelitian	Error! Bookmark not defined.
4.1.1.	Proses Pembersihan Kolombi.....	Error! Bookmark not defined.
4.1.2.	Pengumpulan Bahan Baku	Error! Bookmark not defined.
4.1.3.	Bahan pembuatan Pasta Aglio Olio dan Kolombi Rose Sauce	Error! Bookmark not defined.
4.1.4.	Pengembangan resep Kolombi Rose Sauce ...	Error! Bookmark not defined.
4.1.5.	Persiapan pengolahan Kolombi Rose Sauce ...	Error! Bookmark not defined.
4.1.6.	Proses eksperimen	Error! Bookmark not defined.
4.1.7.	Pengujian sensori.....	Error! Bookmark not defined.
4.1.8.	Analisis data.....	Error! Bookmark not defined.
4.2.	Gambaran umum objek penelitian	Error! Bookmark not defined.
4.2.1.	Proses pembersihan kolombi.....	Error! Bookmark not defined.
4.2.2.	Proses Uji Coba 1 Sampai 5x.....	Error! Bookmark not defined.
4.3.	Hasil Dokumentasi Responden.....	Error! Bookmark not defined.
4.4.	Menyajikan Hidangan Pasta Aglio Olio dengan Kolombi Rose Sauce menggunakan Basic Set up	Error! Bookmark not defined.
BAB V	Error! Bookmark not defined.
KESIMPULAN	Error! Bookmark not defined.
5.1.	Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
5.2.	Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	25

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pasta Aglio e Olio:

Pasta aglio e olio adalah hidangan pasta klasik Italia yang berasal dari wilayah Napoli. Hidangan ini terkenal karena kesederhanaannya, dengan bahan-bahan utama berupa pasta, bawang putih (aglio), dan minyak zaitun (olio). Hanya dengan beberapa bahan yang mudah ditemukan, hidangan ini memanfaatkan teknik memasak yang sederhana namun efektif untuk menghasilkan rasa yang kaya. Biasanya, hidangan ini juga ditambahkan dengan cabai merah kering dan peterseli cincang sebagai pelengkap.

Manis dan pedas karena ada perpaduan saus pedas dengan krim (Rose saus sendiri adalah saus yang memiliki cita rasa yang agak heavy cream atau susu). Dalam proses pembuatan rancang bangun dengan judul “ modifikasi pasta Aglio Olio dengan Kolombi Rose Saus”.

Pada resep dasarnya pasta aglio olio ini hanya memakai bawang putih dan minyak zaitun saja dan biasanya ditambahkan dengan seafood dengan sedikit cabai kering namun pada penelitian ini kami ingin membuat modifikasi Pasta Aglio Olio dengan Kolombi Rose Sauce sendiri biasanya di masak dengan menggunakan bumbu yang agak pedas agak terasa lebih enak dan nikmat, pada penelitian ini daging kolombi tersebut di gabungkan dengan rose saus yang dimodifikasi menjadi agak pedas agar bisa cocok dengan daging kolombi.

Rose saus biasanya disajikan dengan pasta fettuccine,saus ini juga digunakan sebagai saus untuk lasagne atau sebagai saus untuk makanan lainnya.

Kolombi adalah salah satu makanan yang biasanya ditemukan pada daerah minahasa lebih tepatnya pada daerah Tondano,kolombi pada umumnya diolah menjadi kolombi bumbu santan atau sate kolombi namun pada penelitian ini penulis mencoba menggunakan kolombi sebagai pengganti seafood pada pasta aglio olio yang dipadukan dengan rose saus.

Pada penelitian ini untuk mendapatkan rasa yang sesuai kami harus bisa menyesuaikan keempukan daging kolombi tersebut dengan pasta. Kami menggunakan rose saus karena rose saus memiliki rasa pedas dan manis rasa pedas tersebut akan cocok apabila di padukan dengan daging kolombi karena pada umumnya daging kolombi akan lebih cocok dengan rasa pedas. Sedangkan rasa manis dan pedas dari rose saus juga akan cocok dengan pasta aglio olio.

Karena itulah kami mencoba menggabungkan dengan cara memodifikasi pasta aglio olio dengan daging kolombi rose saus agar tercipta rasa yang unik, dengan coba menyatukan masakan oriental dan kontinental.

1.2 Identifikasi Masalah

- a. Memodifikasi Pasta Aglio Olio dengan Kolombi Rose Saus
- b. Bagaimana mengolah Pasta Aglio Olio dengan Kolombi Rose Saus

1.3 Rumusan Masalah

- Berdasarkan latar belakang diatas peneliti merumuskan masalah yaitu, bagaimana mengolah pasta Aglio Olio dengan Kolombi Rose Saus.

1.4 Tujuan Penelitian

- a. Untuk memodifikasi Pasta Aglio Olio dengan tambahan kolombi rose saus
- b. Membuat modifikasi rasa oriental dan kontinental.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1. Bagi penulis :

Untuk menambah wawasan dan pengalaman serta membuat inovasi yang bisa mengenalkan makanan khas dari dua Negara yang berbeda.

1.4.2. Bagi Institusi :

Sebagai pedoman atau panduan dalam proses perkuliahan dan sebagai referensi pada kepustakaan.

1.4.3. Bagi Industri :

Mendapatkan produk baru dan menjadi menu baru untuk dijual serta dapat memberikan keuntungan.