

**“TUNA ROULADE WITH CASSAVA LEAVES  
SEASONED WITH WOKU SAUCE AND MASHED  
PURPLE SWEET POTATO”**

**RANCANG BANGUN**

**Oleh**

**GREFAN ELROI DELACRUZ**

**NIM 19064094**

**ORLANDO TUMUDAI**

**NIM 20064124**



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

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	
LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN .....	iii
BIOGRAFI .....	v
KATA PENGANTAR .....	vii
ABSTRAK .....	ix
DAFTAR ISI .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Kebaruan Produk yang dihasilkan.....	3
1.5 Prospek dan Dampak Produk yang dihasilkan.....	3
BAB II.....	5
KAJIAN PUSTAKA.....	5
2.1 Tuna .....	5
2.5.1 Kandungan Nutrisi Ikan Tuna .....	5
2.5.2 Manfaat Ikan Tuna.....	6
2.6 Roulade .....	7
2.7 Daun Singkong .....	7
2.8 Woku.....	8

2.9 Ubi Jalar Ungu .....	9
2.9.1 Kandungan Nutrisi Ubi Ungu .....	9
2.9.2 Manfaat Ubi Ungu .....	9
<b>BAB III</b> .....	<b>11</b>
<b>METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>11</b>
3.1 Jenis Penelitian .....	11
3.2 Sumber Data .....	11
3.3 Teknik Pengumpulan Data .....	12
3.4 Partisipan .....	13
3.5 Prosedur Penelitian .....	13
3.5.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	13
3.5.2 Bahan dan Alat Pembuatan .....	14
3.6 Teknik Analisa .....	17
3.7 Alur Penelitian .....	17
<b>BAB IV</b> .....	<b>18</b>
Hasil dan Pembahasan .....	18
4.1 Gambaran Umum Objek .....	18
4.2 Hasil Penelitian .....	18
4.3 Uji Coba Penelitian 1 .....	19
4.4 Uji Coba Penelitian 2 .....	23
4.5 Uji Coba Penelitian 3 .....	27
4.6 Uji Coba Penelitian 4 .....	31
4.7 Uji Coba Penelitian 5 .....	35
4.8 Uji Coba Penelitian 6 .....	38
4.9 Peluang Bisnis .....	42
4.10 Perhitungan Harga Dasar .....	43

4.11 Perhitungan Food Cost .....	44
4.12 Proses Penjualan .....	47
BAB V .....	49
PENUTUP.....	49
5.1 Kesimpulan.....	49
5.2 Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN .....	52



# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Hidangan adalah proses olahan penyajian makanan dan minuman yang dicirikan dengan persiapan bahan dan metode memasak. Hidangan ini terdiri dari tiga kategori: hidangan pembuka (appetizer), hidangan utama (main course), dan hidangan penutup. Untuk makan siang atau makan malam, banyak restoran atau wisata rumah makan yang menjual hidangan utama, juga dikenal sebagai Main Course. Hidangan utama biasanya disajikan setelah makanan pembuka atau appetizer, dan biasanya dihidangkan dalam porsi yang lebih besar dan lengkap daripada makanan pembuka atau appetizer. Daging, ikan, atau unggas biasanya merupakan beberapa makanan utama di menu ini. Dalam kebanyakan kasus, hidangan utama disajikan dengan saus yang sesuai dengan jenis hidangan.

Salah satu bentuk jenis Saus yang digunakan adalah gravy boat / saus perahu yang berbentuk seperti perahu ini bisa digunakan untuk menyajikan secara terpisah, maupun langsung di atas piring, contohnya Saus Putih, Saus Coklat, Saus Mentega, dan jenis saus lainnya yang dapat diberikan sesuai selera, dan untuk Lauk pauknya biasa terdiri dari berbagai macam sayuran, atau karbohidrat seperti spageti, mie, nasi, atau umbi-umbian lainnya selalu disertakan dengan hidangan utama. Di hotel, maincourse ini biasanya disajikan pada Dinner Plate, dengan Porsi untuk hidangannya berkisar antara 175 hingga 200 gram, dan 200 hingga 250 gram untuk menu ala carte yang sudah dibuat dari berbagai jenis bahan yang ada. Hidangan utama biasanya terdiri dari makanan hewani seperti daging sapi, unggas, maupun seafood.

Maincourse selalu diatur di atas piring Dinner Plate, karena Menggabungkan antara makanan hewani utama dengan, sayuran sebagai lauk pauknya. lalu kemudian untuk penyajiannya harus mencocokkan dari segi rasa, warna, tampilan yang menarik, serta diikuti dengan penataan saus artistik yang tepat. Lauk pauk harus diletakkan di tengah piring, dengan kentang atau umbian di sebelah kanan, dan sayuran di sebelah kiri.

Seafood adalah makanan laut yang memiliki rasa gurih yang alami dan tekstur daging yang berbeda. Selain itu, makanan laut ini memiliki manfaat kesehatan seperti protein hewani dan omega-3. Masakan laut ini biasanya dimasak dalam berbagai jenis masakan, mulai dari yang pedas, asin, asam, manis, atau pahit. seafood juga bisa dipadukan dalam berbagai cara untuk menggabungkan dua atau lebih terhadap rasa. seperti kuliner Fusion food. yang berarti mencocokkan berbagai bahan makanan untuk menciptakan satu jenis makanan dengan rasa yang baru. Selain itu, fusion food juga dapat diartikan sebagai perkawinan inovasi di bidang pangan yang memadukan beberapa unsur masakan terhadap tradisi kuliner dari dua atau lebih negara yang berbeda.

Maka penulis ingin menciptakan menu Maincourse baru dengan menggabungkan beberapa kombinasi bahan dasar dari bumbu resep, seperti masakan Tuna Roulade yang dipakai daging dada Tuna segar dengan isian Daun Singkong, untuk dipadukan dengan rasa pedas dari Saus Woku asal Manado. Selain itu, tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghasilkan kombinasi rasa Asin, Pedas, Manis, dan juga Gurih pada hidangan utamanya. Sebagai pelengkap karbohidrat, ubi ungu manis dijadikan sebagai salah satu pengganti karbohidrat nasi. maka dari itu Penulis memilih produk olahan ini dikarenakan sebagian masyarakat lokal menginginkan adanya suatu makanan yang menantang di lidah mereka yaitu makanan yang menghasilkan rasa Pedas Gurih, Enak, dan juga Menarik untuk dicicipinya. Berdasarkan uraian di atas, maka penulis akan membuat proyek inovasi baru terhadap penyajian masakan lokal yang bebrbeda dari tampak biasanya yang diberi judul :

**"Tuna Roulade with Cassava Leaves Seasoned with Woku Sauce and Mashed Purple Sweet Potato".**

## 1.2 Rumusan Masalah

Mengacu pada latar belakang di atas, maka masalah dalam penelitian ini di rumuskan secara berikut :

Bagaimana Formulasi untuk memodifikasikan bahan dan cara pengolahan "Tuna Roulade with Cassava Leaves Seasoned with Woku Sauce and Mashed Purple Sweet Potato".

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah :

Untuk Menjelaskan bagaimana formulasi untuk memodifikasikan bahan dan cara pengolahan "Tuna Roulade with Cassava Leaves Seasoned with Woku Sauce and Mashed Purple Sweet Potato".

## 1.4 Kebaruan Produk yang dihasilkan

Produk makanan yang akan di rancang memiliki tema berjenis masakan ala Tradisional. Tuna adalah makanan pilihan utama untuk dijadikan pada masakan inovasi tersebut dalam penyajiannya terhadap rasa dan tekstur dengan karakteristik yang berbeda akan menghadirkan cita rasa tersendiri bagi pecinta kuliner masakan makanan lokal.

Mengenai perbedaan sebelum dan sesudah nya terkait dalam cara Pengolahan Tuna yang akan digulung untuk menampung bagian isian sayuran yakni daun singkong yang sudah dicampurkan dengan saus woku pedas dan akan di balutkan dengan tepung Maizena dan juga Panir untuk di goreng secara teknik *Cooking by Dry Heat (Deep Frying)*. untuk karbohidratnya ubi jalar ungu manis akan dijadikan sebagai bahan pelengkap alternatif pengganti nasi pada menu utamanya. hal ini menunjukkan suatu kebaruan penting dalam penerapan rancangan produk makanan tersebut dan memiliki keunggulan tersendiri pada bidang masakan tradisional lainnya.

## 1.5 Prospek dan Dampak Produk yang dihasilkan

a) Prospek Produk yang dihasilkan :

Temuan produk yang dihasilkan ini merupakan hasil dari sebuah inovasi baru dalam menu masakan lokal. Jadi produk ini akan dijual ditempat umum seperti area kampus Politeknik Negeri Manado yaitu Café Polimdo, dan juga

pasarannya akan di jual di social media seperti Facebook, Whats Up dan juga Instagram oleh semua kalangan baik orang tua maupun muda.

b) Dampak Produk yang dihasilkan :

Dari nilai yang akan di jual dalam 1 porsi berjumlah 25.000 Rp, dan akan menghasilkan untung yang banyak saat di jual pendapatannya dibandingkan pembelian modal awal yang bersekitar 222.000 Rp. setelah dijual dampak pendapatan yang telah dihasilkan mendapatkan hasil perporsi 15 mika yaitu 375.000 Rp jika di dilihat dengan modal awal keuntungan setelah di jual keseluruhannya adalah 78.000 Rp.

