

MIE ANDRE DENGAN SAUS TUNA TUTURUGA
ANDRE NOODLE WITH TUNA TUTURUGA SAUS

SKRIPSI

Oleh

ANDRE IMMANUEL LADI

NIM 20064002



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

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------------------------------|
| HALAMANJUDUL | ii |
| PERSETUJUAN..... | Error! Bookmark not defined. |
| PENGESAHAN..... | Error! Bookmark not defined. |
| PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN | v |
| BIOGRAFI..... | vi |
| KATA PENGANTAR..... | vii |
| ABSTRAK | ix |
| DAFTAR ISI..... | xi |
| DAFTAR TABEL..... | xiii |
| DAFTAR GAMBAR..... | xiv |
| BAB 1..... | xiv |
| PENDAHULUAN..... | 15 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 15 |
| 1.2 Perumusan Masalah..... | 17 |
| 1.3 Tujuan Penelitian..... | 17 |
| 1.4 Manfaat Penelitian..... | 17 |
| BAB II..... | 18 |
| KAJIAN PUSTAKA..... | 18 |
| 2.1 Landasan Teori..... | 18 |
| 2.1.1 Pengertian Modifikasi Resep..... | 18 |
| 2.1.2 Macam dan Metode Modifikasi Resep..... | 19 |
| 2.1.3. Modifikasi Nilai Gizi..... | 19 |
| 2.1.4. Modifikasi Cita Rasa Makanan..... | 19 |
| 2.1.5 Modifikasi Teknik Memasak..... | 22 |
| 2.1.6.. Langkah-langkah modifikasi | 24 |
| 2.2.. Definisi Beetroot | 24 |
| 2.3. Kandungan Gizi Beetroot..... | 25 |
| 2.4. Definisi Mie Basah..... | 26 |

| | |
|---|-----------|
| 2.5. Pengolahan Mie Basah Secara Umum | 28 |
| 2.6. Definisi Saus Tuteuruga Minahasa | 31 |
| 2.7. Definisi Rempah-rempah..... | 31 |
| 2.8. Definisi Topping..... | 32 |
| BAB III..... | 33 |
| METODE PENELITIAN | 33 |
| 3.1. Objek Penelitian | 33 |
| 3.2 Metode Rancang Bangun | 33 |
| 3.3 Pengumpulan Data..... | 34 |
| 3.4 Metode Uji Coba | 35 |
| 3.5. Waktu dan Tempat Penelitian | 35 |
| 3.6. Sumber Data | 36 |
| 3.8. Penilaian Subjektif..... | 36 |
| 3.9 Alur Tahapan Pembuatan..... | 37 |
| BAB IV..... | 38 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 38 |
| 4.1 Proses pembuatan Mie Tuna Saus Tuteuruga | 38 |
| 4.1.1. Uji coba tahap pertama..... | 38 |
| 4.1.2 Uji coba tahap kedua..... | 42 |
| 4.1.3. Uji coba tahap ketiga..... | 46 |
| 4.1.4. Uji coba tahap ke empat..... | 51 |
| 4.2. Hasil wawancara responden hasil uji coba | 55 |
| 4.4. Perhitungan Harga Jual..... | 74 |
| BAB V..... | 76 |
| PENUTUP | 76 |
| 5.1 kesimpulan..... | 76 |
| 5.2. Saran..... | 77 |
| DAFTAR PUSTAKA | 78 |
| LAMPIRAN..... | 80 |

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor industry *Food and Baverage* merupakan salah satu yang terus mengalami pertumbuhan di Indonesia. dengan meningkatnya pertumbuhan jumlah penduduk di Indonesia, volume kebutuhan *Food And Bavarage* pun terus meningkat.seiring dengan berjalannya waktu, terlebih khusus di bagian *Food And Beverage Product* pun terus meningkat secara pesat. Memasak adalah suatu proses menciptakan sebuah makanan dengan mengurutkan konsep yang ada yaitu Langkah langkah untuk memasak, yang berarti juga memasak adalah menciptakan sebuah karya yang bisa dinikmati. Makanan hasil olahan tersebut menjadi sesuatu yang mempunyai cita rasa tersendiri tergantung pada proses dan cara pengolahannya.Perubahan makanan dan pembaharuan bertujuan untuk meningkatkan variasi hidangan, meningkatkan nilai gizi hidangan dan meningkatkan daya terima hidangan.

Modifikasi Makanan adalah cara merubah bentuk dan rasa makanan dari yang kurang menarik menjadi lebih menarik tanpa menghilangkan bentuk dan rasa aslinya, serta menampilkan bentuk yang lebih bagus dari aslinya. Makanan dimodifikasi bukan karena tidak enak, namun tujuannya agar makanan menjadi lebih menarik dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Oleh sebab itu, adanya persaingan antara pengusaha menjadi lebih ketat. Dalam persaingan pasar, mengharuskan pemegang usaha untuk bisa menciptakan inovasi-inovasi yang baru, dan lebih kreatif untuk bersaing di industry *Food and Beverage Product* entah dengan cara pengembangan resep baru atau modifikasi resep masakan yang sudah ada di buat menjadi lebih baik, karena pada era

global seperti saat ini sebagian masyarakat lebih menyukai makanan luar daripada makanan local.

Pengolahan bahan pangan adalah kegiatan mengolah suatu bahan pangan mentah untuk menciptakan olahan pangan setengah jadi ataupun olahan pangan jadi. Salah satu bentuk dari kegiatan pengolahan bahan pangan yang bisa kita lakukan adalah dengan melakukan modifikasi makanan. Pada dasarnya, modifikasi makanan adalah kegiatan mengubah bentuk dan rasa dari suatu olahan pangan yang sudah ada untuk menciptakan olahan pangan dengan rasa dan juga bentuk yang lebih menarik tanpa meninggalkan ciri khas dan juga identitas dari olahan pangan asli tersebut. Resep masakan sangat dibutuhkan sebagai suatu sarana yang dapat menuntun pada saat penyiapan bahan-bahan masakan, cara pembuatan serta cara penyajian agar menghasilkan masakan dengan cita rasa yang lezat, nikmat, dan menarik. Selain membuat inovasi baru tentang resep masakan ada juga yang memodifikasi resep masakan dengan tujuan agar terlihat lebih menarik dari segi apapun dan dapat bersaing dalam pasar kuliner.

Beetroot atau tanaman bit memiliki banyak sekali manfaat untuk kesehatan. Mengonsumsi bit dengan rutin memiliki efek yang baik untuk kesehatan tubuhmu. Karena nutrisi dan vitamin yang terkandung sangat beragam, bit bisa menjadi salah satu makanan sehat yang bisa kamu konsumsi kapanpun. Berikut ini adalah beberapa manfaat *beetroot*, untuk kesehatan.

Maka dari itu penulis akan membuat sebuah projek rancang bangun dengan judul yaitu “MIE ANDRE DENGAN SAUS TUNA TUTURUGA”, “*ANDRE NOODLE WITH TUNA TUTURUGA SAUS*”, dengan memodifikasi makanan berupa mie yang akan di gabungkan dengan beberapa bahan lainnya yang sudah di siapkan oleh penulis,

dan dari hasil modifikasi ini akan tercipta sebuah resep makanan yaitu: modifikasi pembuatan mie dengan tambahan *beetroot* Sebagai Pewarna Alami Yang di padukan dengan topping tuna saus tuturuga yang berasal dari daerah Minahasa, Sulawesi Utara, Kota Manado.

1.2 Perumusan Masalah

Bagaimana cara memodifikasi pembuatan mie dengan tambahan beetroot sebagai pewarna alami yang dipadukan dengan topping Tuna Saus Tuteuruga?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk memodifikasi pembuatan mie dengan tambahan *Beetroot* sebagai pewarna alami yang di padukan dengan topping Tuna Saus Tuteuruga

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat antara lain:

1. Sebagai karya penulisan resep,yang bisa memberikan motifasi kepada yang membaca.
2. Bagi pembaca umumnya,untuk dapat memberikan dan membuka ide-ide dan kreatifitas pembaca yang masih belum tersalurkan.
3. Hasil modifikasi resep ini bisa menjadi bahan acuan bagi para mahasiswa atau mahasiswi di Politeknik Negeri Manado khususnya di Jurusan Pariwisata untuk menciptakan kreasi baru dalam dunia kuliner.