

**PENGEMBANGAN PRODUK DESSERT KURAME
BERBAHAN DASAR SAGU DALAM MENDUKUNG WISATA
KULINER DI PULAU SANGIHE**

SKRIPSI

DISUSUN OLEH :

VALENCIA KIRANA SYALOMITHA SUMAMPOUW

NIM :

20 064 137



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

DAFTAR ISI

PERSYARATAN.....	II
PERSETUJUAN	III
PENGESAHAN	IV
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	V
BIOGRAFI.....	VI
KATA PENGANTAR	VII
DAFTAR ISI.....	IX
ABSTRAK.....	XI
ABSTRACT.....	XII
DAFTAR TABEL	XIII
DAFTAR GAMBAR	XIV
BAB I 1	
Pendahuluan.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	2
1.4 Kabaruan Produk Yang Dihasilkan.....	2
1.5 Prospek dan Dampak Produk Yang dihasilkan.....	4
BAB II 5	
KAJIAN PUSTAKA.....	5
2.1 Landasan Teori.....	5
2.1.1 Rancang Bangun.....	5
2.1.2 Sagu.....	5
Sumber: (Metroxylon sp Sumber Pangan Masa Depan _ Media Indonesia 08Jan 2022)....	6
2.1.3 Gula Merah.....	6
2.1.4 Kelapa.....	6
2.1.6 Dessert.....	7
2.1.7 Kurame.....	7
Sumber: Desa Wisata Para Lelle.....	7
2.2 Pengembangan Produk	8
1. Identifikasi Ide:	8
2. Perencanaan	9
3. Perancangan.....	9

4.	Uji coba dan Evaluasi.....	10
5.	Pemasaran dan Peluncuran	10
BAB III 11		
	METODE PENELITIAN.....	11
3.1.	Desain Penelitian.....	11
3.2	Pengumpulan Data	11
3.2.1	Wawancara	11
3.3	Prosedur Penelitian.....	12
1.	Waktu dan tempat penelitian.....	12
2.	Bahan pembuatan kurame.....	12
BAB IV 14		
	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	14
4.1	Gambaran Umum Objek Penelitian.....	14
	Gambar 4. 1 Bahan Kurame	15
4.2	Uji Coba Kurame	17
4.2.1.	Hasil Uji Coba 1.....	17
	Responden Uji Coba 1.....	17
4.2.2.	Hasil Uji Coba 2.....	19
4.2.3.	Responden Uji Coba 2.....	19
4.2.4.	Hasil Uji Coba 3.....	21
	Responden Uji Coba 3.....	22
4.2.5.	Hasil Uji Coba	24
4.2.6.	Responden Uji Coba 4.....	24
4.2.7.	Hasil Uji Coba 5.....	27
	Responden Uji Coba 5.....	28
4.3	Analisis Harga Penjualan.....	30
4.3.1	Perhitungan Harga Produksi.....	30
4.3.2.	Analisis Kadar Nutrisi	31
4.4	Peluang Bisnis.....	32
BAB V 33		
	KESIMPULAN DAN SARAN	33
5.1	Kesimpulan.....	33
5.2	Saran.....	33
	DAFTAR PUSTAKA	34
	LAMPIRAN.....	36

BAB 1

Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Tanaman sagu menjadi salah satu sumber makanan berkarbohidrat, sehingga digunakan sebagai sumber makanan pokok sebagian masyarakat. Tanaman tersebut juga merupakan cerminan daerahnya. Daerah tersebut menjadi terkenal karena makanan lokalnya atau semacamnya. Sebelum nasidikenal luas dalam bentuknya yang sekarang, sagu dikenal sebagai makanan pokok atau pengganti nasi. Sagu sering digunakan dalam bentuk papeda, sejenis bubur, atau produk olahan lainnya seperti kue dan pasta. Sagu sendiri dijual dalam bentuk bunga lepas atau diperas dan dikemas dalam daun pisang, sering ditempatkan dalam keranjang yang disebut (bika). Pemanfaat sagu dapat bervariasi baik untuk bahan industri maupun juga digunakan sebagai bahan pangan yang lezat, misalnya mie, laksa, bagea, kue, dan lain sebagainya. Quin D. Tulalessy (2016).

Salah satu daerah paling luar sebelah utara Indonesia yakni Kepulauan Sangihe. Daerah ini berada di perbatasan Indonesia Filipina. Kawasan tersebut mencakup beberapa pulau kecil serta kurang lebih 80 wilayah lauan. Letak geografis ini membuat potensi penangkapan ikan di wilayah ini sangat tinggi. Kawasan tersebut terdiri dari 145 desa dengan 22 kelurahan dan 15 kecamatan. Sarapil (2021).

Makanan penutup adalah makanan atau bagian dari makanan yang umumnya dihidangkan ketika makan-makan hampir berakhir. Umumnya hidangan yang disajikan bercitarasa manis, namun juga terdapat yang bercita rasa gurih misalnya keju. Kata dessert sendiri merupakan terjemahan dari kata berbahasa Inggris yakni "*dessert*" yang diadopsi dari Prancis Kuno yakni "*desservir*" berarti "membersihkan meja" (Fernando 2021).

Mengacu pada penjelasan tersebut, peneliti memiliki ketertarikan membuat hidangan penutup atau pencuci mulut yang berbahan dasar sagu, makanan ini sudah ada sejak dulu sebagai makanan pencuci mulut atau biasa di kepulauan sangihe, mereka menghidangkan saat di kebun atau sedang santai di rumah. Kurame berasal dari pulau sangihe, Penulis membuat kurame sebagai skripsi guna untuk lebih mendukung wisata kuliner pulau sangihe, juga untuk mencegah dilupakannya atau hilangnya makanan jaman dulu dan membuat makanan khas daerah sangihe lebih banyak dikenal dan disukai banyak orang.

Alasan penulis mengambil judul di atas adalah agar supaya wisatawan yang datang di pulau sangihe tidak hanya tau tentang sagu yang bisa digatikan dengan nasi, tapi juga wisatawan bisa tau kalau sagu bisa jugadibuat sebagai *dessert* (makanan penutup) atau juga bisa juga dibuat kue.

1.2 Rumusan Masalah

Mengacu pada paparan latar belakang tersebut, peneliti membuat beberapa rumusan permasalahan, yakni :

1. Bagaimana cara mengolah *dessert* yang berbahan dasar sagu
2. Bagaimana caranya agar Kurame bisa mendukung wisata kuliner pulau sangihe

1.3 Tujuan Penelitian

Mengacu pada perumusan permasalahan tersebut, penulis menjalankan penelitian bertujuan guna membuat pengolahan ini menjadi sebuah *dessert* dari bahan dasar *sagu*, dan juga untuk mendukung wisata kuliner yang ada di sangihe

Manfaat Penelitian

- a. Bagi penulis
 1. Guna memperluas wawasan tentang kuliner maupun juga bisa lebihberkreasi dan berinovasi tentang bahan makanan.
 2. Menambah pengetahuan lebih tentang sagu yang tidak hanya bisa dijadikan sebagai pengganti nasi atau kue kering, tetapi juga bisa di buat*dessert* (makanan penutup).
 3. Bisa dijadikan sebagai ide bisnis
- b. Bagi masyarakat dan atau wisatawan
 1. Menambah pengetahuan masyarakat dan atau wisatawan tentang cara pengolahan lain dari bahan dasar sagu.
 2. Digunakan untuk meningkatkan kuliner di pulau sangihe
 3. Menambah pengetahuan tentang makanan kuliner yang ada di pulau sangihe
- c. Bagi Institusi
 1. Bisa dikembangkan menjadi materi untuk pembelajaran baru bagi mahasiswa yang lain.
 2. Menjadi bahan untuk mahasiswa untuk lebih aktif dalam berkreasi dan berinovasi dalam membuat makanan/*dessert* (makanan penutup).

1.4 Kabaruan Produk Yang Dihasilkan

Kurame ini akan disajikan di batok kelapa, dan akan dibuat menjadi sebuah *Dessert*, kalau pada jaman dahulu, kurame hanya disajikan begitu saja bahkan juga tanpa

gula merah, dengan tampilan dilihat seperti papeda tapi perbedaannya kurame menggunakan campuran kelapa di dalamnya. Dan akan membuat lebih modern dengan garnis keju, daun pandan dan tambahan sagu mutiara di atasnya. Dengan begitu, kurame akan banyak menarik perhatian banyak orang. Itulah yang menjadi perbedaan antara Kurame yang dibuat oleh masyarakat kepulauan sangihe pada jaman dulu dan yang sudah di modifikasi.



1.5 Prospek dan Dampak Produk Yang dihasilkan

Dengan adanya Kurame ini, maka makanan Khas Sangihe yang sudah banyak orang tahu, tidak hanya sagu yang bisa digantikan dengan nasi saat makan, atau sebagai kue kering, tetapi akan lebih banyak orang yang tau kalau Kepulauan Sangihe mempunyai makanan khas dengan bahandasar sagu yang bisa dibuat Dessert (makanan penutup). Kurame juga dengan begitu akan termasuk sebagai salah satu makanan tradisional. Dengan adanya Kurame juga, ada banyak orang yang masih belum terlalu suka dengan sagu, tetapi dengan Kurame akan banyak orang suka karena bukan hanya dengan tampilan yang menarik, tetapi dengan rasa yang enak dengan rasa manis dari gula merah dan tekstur yang lembut saat di makan.

Kurame dikembangkan lebih lanjut dengan destinasi pariwisata Sangihe sendiri serta kawasan wisata Sulawesi Utara. Kurame yang mewujudkan gaya hidup yang benar-benar modern pasti akan menjadi populer melalui internet dan media sosial.

