

**PEMBUATAN MENU FUSION FOOD BERBAHAN IKAN SALMON
(*Oncorhynchus nerka*) DENGAN METODE FOCUS GROUP
DISCUSSION DI PO HOTEL SEMARANG**

***MAKING OF FUSION FOOD MENU FROM SALMON FISH
(*Oncorhynchus nerka*) USING FOCUS GROUP DISCUSSION
METHOD AT PO HOTEL SEMARANG***



TUGAS AKHIR S1

Oleh:
Steven Sutejo
17.I2.0001

**KONSENTRASI NUTRITION AND CULINARY TECHNOLOGY
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2023

**PEMBUATAN MENU *FUSION FOOD* BERBAHAN IKAN SALMON
(*Oncorhynchus nerka*) DENGAN METODE FOCUS GROUP
DISCUSSION DI PO HOTEL SEMARANG**

***MAKING OF FUSION FOOD MENU FROM SALMON FISH
(*Oncorhynchus nerka*) USING FOCUS GROUP DISCUSSION
METHOD AT PO HOTEL SEMARANG***

TUGAS AKHIR S1

Diajukan untuk
memenuhi persyaratan yang diperlukan untuk
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

OLEH
Steven Sutejo
17.I2.0001

**KONSENTRASI *NUTRITION AND CULINARY TECHNOLOGY*
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2023

ABSTRAK

Saat ini dunia perhotelan di Indonesia sudah mengalami perkembangan yang cukup pesat dari tahun ke tahun. Kontribusi terbesar dari industri perhotelan ini adalah makanan & minumannya (*Food & Beverage*). Salah satu jenis *trend* kuliner yang sedang marak diperbincangkan adalah *fusion food*, dimana *fusion food* sendiri merupakan gabungan makanan menggunakan berbagai bahan dasar, teknik hingga budaya dan gaya masak berbagai negara agar tercipta rasa terbaru. Ikan salmon adalah salah satu makanan favorit di berbagai hotel berbintang karena memiliki manfaat untuk kesehatan, dan biasanya diolah dengan *fondant potato* sebagai penyeimbang sumber karbohidratnya, sedangkan acar kuning merupakan salah satu makanan khas nusantara yang kerap kali disajikan sebagai pelengkap sajian hidangan utama. Penelitian ini bertujuan untuk melakukan pembuatan menu *fusion food* berbahan ikan salmon (*Oncorhynchus nerka*) dengan metode *focus group discussion*, kemudian mengetahui teknik pengolahan yang terbaik untuk menciptakan menu *fusion food* di PO Hotel Semarang, serta melakukan evaluasi nilai gizi dari menu *fusion food*. Metode penelitian yang dilakukan adalah dengan *Focus Group Discussion* (FGD) dan metode *software NutriSurvey* yang didasari oleh pertanyaan yang terkait: (1) konsep & inovasi dari salmon acar kuning; (2) kelebihan & kekurangan dari menu salmon acar kuning; (3) ketertarikan & efisiensi penggunaan bahan baku salmon acar kuning; (4) kelayakan jual dari salmon acar kuning; (4) hasil kalori pada menu salmon acar kuning. Hasil dari penelitian: menurut para panelis salmon acar kuning ini merupakan salah satu konsep & inovasi *fusion food* yang baik, kelebihan dari menu baru ini memiliki konsep dan *plating* yang baik, disajikan dengan presentasi, warna dan bentuk yang menarik & kekurangan dari menu baru ini rasa daging salmon *steak overcook*, sedikit hancur dan sedikit asin, saus acar kuning agak pahit dan pekat. Para panelis juga menyatakan kesukaan mereka pada menu salmon acar kuning ini terkait dengan efisiensi bahan baku dan layak dijual baik sebagai menu baru, promosi ataupun *seasonal*. Hasil *NutriSurvey* kalori salmon *steak* 354.1; *fondant potato* 54 kalori; dan acar kuning 110.5 kalori sehingga total kalori pada menu baru salmon acar kuning 426 kalori.

Kata kunci: *fusion food*, ikan salmon, *focus group discussion*, *NutriSurvey*

ABSTRACT

At present the world of hospitality in Indonesia has experienced quite rapid development from year to year. The biggest contribution from the hospitality industry is its food & beverage (Food & Beverage). One type of culinary trend that is being widely discussed is fusion food, where fusion food itself is a combination of food using various basic ingredients, techniques to cultures and cooking styles of various countries to create the latest flavors. Salmon is one of the favorite foods in various star hotels because it has health benefits, and is usually prepared with fondant potatoes as a counterweight to the carbohydrate source, while acar kuning is a typical Indonesian food which is often served as a complement to the main dish. This study aims to make a fusion food menu made from salmon (*Oncorhynchus nerka*) using the focus group discussion method, then find out the best processing technique for creating a fusion food menu at PO Hotel Semarang, and evaluate the nutritional value of the fusion food menu. The research method used was Focus Group Discussion (FGD) and the NutriSurvey software method which was based on related questions: (1) concept & innovation of pickled yellow salmon; (2) the advantages & disadvantages of the yellow pickled salmon menu; (3) interest & efficiency in the use of yellow pickled salmon raw materials; (4) marketability of pickled yellow salmon; (4) caloric yield on the yellow pickled salmon menu. Results of the research: according to the panelists this yellow pickled salmon is one of the good fusion food concepts & innovations, the advantages of this new menu are good concepts and plating, served with attractive presentation, colors and shapes & the disadvantages of this new menu are taste overcook salmon steak meat, slightly crushed and slightly salty, yellow pickle sauce a bit bitter and thick. The panelists also stated that their preference for the yellow pickled salmon menu is related to raw material efficiency and is suitable for sale either as a new menu, promotion or seasonal. NutriSurvey results of salmon steak calories 354.1; fondant potatoes 54 calories; and 110.5 calories of yellow pickles, bringing the total calories on the new yellow pickled salmon menu to 426 calories.

Keywords: fusion food, salmon, focus group discussion, NutriSurvey