

Kreasi Olahan Spaghetti Saus Terong sebagai Inovasi Kuliner *Fusion Food*

Rifkha Nur Risky¹, Elvira Gani², Dianne. O Rondonuwu³
Politeknik Negeri Manado¹⁻⁴

*Email Korespondensi: rifkhanurrisky0@gmail.com

Diterima: 01-09-2025 | Disetujui: 08-09-2025 | Diterbitkan: 10-09-2025

ABSTRACT

This research aims to introduce new variations in the Indonesian culinary world and increase use of local food ingredients that are healthier and easier to obtain. Spaghetti with eggplant sauce is presented as an effort to diversify fusion food cuisine that combines international elements (Italian) with local flavors, by combining spaghetti with corn-based sauce made from tomatoes, eggplant and corn. Thus, the author hopes to create a healthier, unique menu with high nutritional value and in accordance with the tastes of the Indonesian people. The research method used is a design-build method using experimental and organoleptic testing methods covering aspects of taste, texture, aroma, and color by semi-trained/expert panelist in the industry. The design used in the organoleptic test is observation, interviews, questionnaires, documentation, and a hedonic scale to determine the final test results. The results of the study show that the author has succeeded in creating a new fusion food product, and it was quite well received by the panelists, especially to variation of spaghetti with corn juice and the balanced proportion of eggplant and tomato sauce.

Keywords: creation, spaghetti eggplant sauce, fusion food.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk memperkenalkan variasi baru dalam dunia kuliner Indonesia serta meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal yang lebih sehat dan mudah didapat. Spaghetti saus terong hadir sebagai upaya diversifikasi kuliner fusion food yang menggabungkan elemen internasional (Italia) dengan cita rasa lokal, dengan menggabungkan spaghetti sari jagung dengan saus berbahan dasar tomat, terong dan jagung. Sehingga penulis berharap dapat tercipta menu yang lebih sehat, unik bernilai gizi tinggi dan sesuai dengan selera masyarakat Indonesia. Metode penelitian yang dipakai adalah berbentuk Rancang Bangun dengan melakukan Eksperimen dan Uji coba secara organoleptik meliputi aspek rasa, tekstur, aroma dan warna oleh panelis semi-terlatih/ahli di industri. Desain yang digunakan dalam uji organoleptik adalah observasi, wawancara, kuisioner, dokumentasi dan skala hedonik sebagai penentuan hasil akhir pengujian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penulis telah berhasil menciptakan kebaruan produk olahan fusion food, dan diterima cukup baik oleh panelis, terutama pada variasi spaghetti dengan sari jagung dan variasi proporsi saus terong dan tomat yang seimbang.

Kata kunci: kreasi, spaghetti, saus terong, Fusion food.

PENDAHULUAN

Pariwisata adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata termasuk pengusaha objek dan daya tarik wisata serta usaha-usaha yang terkait di bidang tersebut. Dalam dunia pariwisata Indonesia memiliki 16 subsektor industri kreatif salah satu diantaranya yaitu industri kuliner, Novita Sari (2018). Kuliner merupakan bagian penting dari identitas suatu daerah dan mampu menciptakan kesan mendalam bagi para pengunjung. Seiring berkembangnya waktu dan tren dalam preferensi wisatawan, inovasi dalam dunia kuliner secara kreatif, penyajian makanan dengan pendekatan modern. Menjadi sangat penting untuk mempertahankan dan meningkatkan daya saing suatu destinasi wisata. Inovasi ini dapat berupa pengolahan bahan lokal, dengan adanya hidangan kuliner yang masuk kedalam sektor kreatif kuliner dapat dikatakan adanya nilai tambah produk yang dimiliki oleh pelaku industri kuliner, yang menggunakan kreativitas seperti kreasi resep, cara pengolahan dan cara penyajian Novi Primita Sari (2024; Wenas, dkk, 2024), Sehingga industri kuliner dapat berkembang dengan cukup pesat.

Kreasi dalam seni kuliner mencakup pemilihan bahan dan teknik pengolahan untuk menciptakan cita rasa khas, serta tampilan visual hidangan yang menarik sebagai daya tarik dan identitas suatu sajian, Nugroho et al. (2025). Kreasi dalam dunia kuliner juga dapat mencerminkan inovasi budaya dan estetika melalui pemanfaatan bahan lokal, penggabungan dengan kuliner internasional, dan kreatifitas dalam penyajian, Amanda & Yasnel (2022).

Menurut Purwanti (2019; Rajamuddin, dkk., 2025). fusion food lahir sebagai makanan yang merupakan kombinasi antara dua atau lebih citarasa kuliner yang berbeda, menghasilkan hidangan baru dengan sensasi rasa yang unik. Inovasi dengan saus terong hadir sebagai upaya diversifikasi kuliner yang menggabungkan elemen internasional dengan cita rasa lokal. Dengan menggabungkan saus berbahan dasar terong penulis berharap dapat tercipta menu yang lebih sehat, unik, dan sesuai dengan selera masyarakat Indonesia. Penulis memilih untuk membuat saus terong dengan beberapa pertimbangan utama, yang pertama karena terong merupakan bahan makanan yang mudah ditemukan di Indonesia dengan harga terjangkau dan ketersediaan yang melimpah. Dengan menggunakan bahan nabati seperti terong, hidangan ini menjadi pilihan bagi konsumen yang menjalani pola makan vegetarian atau sekedar ingin mengurangi konsumsi makanan olahan tinggi lemak.

TINJAUAN PUSTAKA

1. Kreasi olahan produk makanan

Kreasi olahan produk makanan adalah suatu bentuk kegiatan, perlakuan, modifikasi atau kreatifitas dalam proses pembuatan sehingga menciptakan olahan makanan dari bahan pangan menjadi produk baru dengan menekankan pada aspek bahan, teknik pengolahan, cita rasa, tampilan, penyajian, nilai gizi, nilai ekonomis dan nilai tambah. Menurut Suryana (2025), inovasi dalam olahan makanan berfungsi untuk meningkatkan nilai tambah bahan baku, memperluas variasi produk serta menyesuaikan dengan kebutuhan dan tren konsumen.

2. Spaghetti

Asal usul nama “spaghetti” yang paling umum adalah berasal dari kata bahasa italia yaitu “*spago*” yang berarti “*benang*” atau “*tali*” mengacu pada bentuk panjang dan tipis dari jenis pasta ini. *Spaghetti* adalah jenis pasta yang terbuat dari tepung semolina dan air. Pasta sendiri terdiri dari berbagai bentuk, termasuk spageti yang memiliki bentuk ciri khas panjang dan tipis. Menurut

Mayasti dkk (2018) produk spageti yang telah komersil di pasaran terbuat dari tepung teridu durum dan ada pula yag terbuat dari tepung beras dan tepung jagung, namun proteinnya lebih rendah.

3. Saus

Dalam konteks kuliner, khususnya pada olahan pasta seperti spaghetti, saus merujuk pada campuran bahan cair atau semi-cair yang dimasak bersama bahan lain untuk memberikan rasa, tekstur, dan aroma khas pada hidangan tersebut. Saus tidak hanya berfungsi sebagai pelengkap, tetapi juga sebagai elemen penting yang menyatukan berbagai komponen dalam hidangan pasta.

4. Terong sebagai bahan pangan

Terong secara ilmiah dikenal sebagai (*Solanum melongena*) adalah sayuran yang kaya akan serat, vitamin, dan mineral. Selain itu terong juga merupakan sumber kalium fosfor zat besi lemak dan karbohidrat yang beragam, yang semuanya memberikan kontribusi positif bagi kesehatan dan keseimbangan nutrisi tubuh. Huruna & Ajang (2015). Di Indonesia, budidaya terong secara konsisten terfokus di Pulau Jawa dan Sumatera, yang menjadi pusat utama produksi dan distribusi tanaman ini, Rizky (2018). Tanaman ini memiliki berbagai varietas dengan bentuk dan warna yang khas, seperti terong ungu, hijau, dan putih. Masing-masing varietas memiliki penampilan, hasil, dan produktivitas yang berbeda-beda, penelitian kali ini penulis memilih salah satu jenis terong yang akan digunakan adalah terong ungu besar. Secara umum, terong dikenal sebagai bahan pangan yang bergizi dan mudah diolah dalam berbagai masakan.

5. Inovasi Kuliner dan Fusion Food

Inovasi kuliner merujuk pada proses pengembangan dan penerapan ide-ide baru dalam dunia masakan, baik dari segi rasa, teknik, bahan, maupun konsep penyajian. Tujuan utamanya adalah untuk menciptakan pengalaman kuliner yang unik dan relevan dengan perkembangan zaman. Contohnya adalah inovasi pada masakan Peranakan Chinese-Indonesia, di mana digunakan untuk memberikan sentuhan baru pada citarasa tradisional. Penelitian oleh Randy Sienatra dkk. (2020) menunjukkan bahwa masakan yang diinovasikan memiliki citarasa unik dan diterima dengan baik oleh panelis. *Fusion food* adalah konsep kuliner yang menggabungkan elemen-elemen dari berbagai budaya masakan untuk menciptakan hidangan baru yang inovatif. Menurut Diah Permata (2024), fusion food adalah makanan yang dikombinasikan dari berbagai negara.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dirancang menggunakan metode rancang bangun melalui eksperimen, dalam artian melakukan percobaan guna menciptakan, memperbaiki atau mengganti sistem yang sudah ada secara keseluruhan menjadi sistem baru, penelitian kali ini pada produk olahan makanan yaitu membuat resep, untuk mengkreasikan olahan pasta jenis spagetti dengan saus terong sehingga tercipta menu fusion food yang memadukan cita rasa italia dan nusantara. Dalam konteks rancang bangun ada istilah partisipan, yang merujuk pada individu atau kelompok yang terlibat aktif dalam proses perencanaan, desain, dan pelaksanaan penelitian. Partisipan yang terlibat dalam penelitian ini yaitu panelis ahli yang memiliki keterkaitan dengan kuliner seperti *Chef* yang berlokasi di industri perhotelan serta panelis tidak terlatih yang tidak keterkaitan dengan industri.

A. Sumber Data

1. Data Primer, adalah data yang didapatkan secara langsung oleh peneliti, contohnya data diperoleh dari hasil wawancara terhadap beberapa narasumber yang merupakan panelis-panelis yang peneliti sudah tentukan sebelumnya.
2. Data Sekunder, merupakan data yang diperoleh peneliti secara tidak langsung, seperti dari jurnal, artikel, dan situs-situs lain yang dapat diakses peneliti melalui internet yang relevan dengan bidang atau objek penelitian. Data sekunder dalam penelitian ini mencakup kutipan, jurnal atau artikel serta bahan-bahan dari buku yang tercantum dalam daftar pustaka.

B. Instrumen penelitian

Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan untuk mengukur atau mengumpulkan data mengenai suatu variabel dalam penelitian. Anggraeni (2021) instrumen penelitian didefinisikan sebagai lebih cermat, lengkap dan sistematis sehingga lebih mudah diolah.

1. Wawancara

Menurut *Rosaliza (2015)* metode wawancara di dalam penelitian merupakan suatu teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui pembicaraan dengan tujuan memperoleh informasi yang faktual dari panelis yang dimintai informasinya.

2. Dokumentasi

Hajar Hasan (2022) dokumentasi merupakan suatu bentuk kegiatan atau proses dalam menyediakan berbagai dokumen dengan memanfaatkan bukti yang kuat dan akurat berdasarkan pencatatan dari berbagai sumber.

3. Kuisioner

Kuisioner merupakan salah satu instrumen pengumpulan data yang dilakukan peneliti dengan cara memberikan beberapa pernyataan atau pertanyaan tertulis kepada para responden/panelis untuk mereka jawab sesuai dengan hasil yang telah mereka dapatkan.

C. Tahap penelitian

Penelitian skripsi ini merupakan penelitian berbentuk Rancang Bangun, dengan tahapan penelitian sebagai berikut:

1. Pengembangan produk

Pengembangan produk pada tahap menggunakan metode rancang bangun untuk inovasi pengolahan spaggeti saus terong dengan uji organoleptik bertujuan menciptakan menu fusion food yang menarik dan diterima konsumen.

2. Uji coba

Pada tahap ini, uji coba dilakukan beberapa kali sampai hasilnya sesuai karakteristik terhadap kombinasi rasa, tekstur, dan bahan yang digunakan dalam spageti dan saus terong, kemudian peneliti juga akan melakukan survei kepada panelis untuk memahami dan mengetahui preferensi terkait hal tersebut, juga akan melakukan dan menyusun resep bagaimana menggabungkan spageti dengan saus terong, mempertimbangkan proporsi bahan, teknik memasak, dan presentasi yang menarik, kemudian uji ini dilakukan dengan panelis yang terdiri dari konsumen atau ahli kuliner untuk mendapatkan umpan balik yang objektif.

3. Uji organoleptik

Uji coba dilakukan bersamaan menggunakan uji organoleptik yang peneliti lakukan mendapatkan hasil dari aspek yang perlu dilakukan, seperti keseimbangan rasa, tekstur, aroma, dan

warna/tampilan dari hidangan. Oleh karena itu, pengembangan spageti dengan saus terong menggunakan bahan lokal Indonesia memiliki potensi untuk diterima di pasar, dengan evaluasi organoleptik sebagai langkah penting dalam proses pengembangan produk. Dalam konteks penelitian ini, uji organoleptik juga digunakan untuk mengevaluasi daya terima konsumen terhadap olahan spageti saus terong sebagai menu fusion food.

4. Uji hedonik

Uji hedonik biasanya digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen atau preferensi pengguna terhadap suatu produk hasil rancang bangun yaitu spageti saus terong yang akan dikembangkan, maka peneliti melakukan uji coba yang telah memenuhi standar untuk diberikan kepada 5 panelis terlatih, 7 panelis tak terlatih untuk melihat bagaimana tingkat kesukaan dan penilaian oleh industri sebagai penentuan hasil akhir.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kebaruan produk

Spaghetti saus terong merupakan bentuk inovasi dari olahan pasta yang memanfaatkan bahan pangan, yakni terong ungu (*solanum melongena*), sebagai bahan utama dalam pembuatan saus. Produk ini menghadirkan kebaruan dalam berbagai aspek, baik dari segi bahan baku, kandungan gizi, cita rasa, konsep pengolahan, teknik pengolahan hingga potensi pengembangan produk pangan. Kebaruan utama terletak pada penggantian, penambahan dan modifikasi adonan spageti menggunakan Sari Milu, kemudian saus yang umumnya menggunakan daging, peneliti menggunakan bahan vegetarian yaitu terong. Tekstur terong yang lembut ketika dimasak dapat menciptakan sensasi saus yang berbeda dengan saus spaghetti yang sudah ada sebelumnya. Dari sisi gizi, terong mengandung antioksidan, vitamin, dan serat yang bermanfaat bagi kesehatan. Dengan demikian, inovasi ini sejalan dengan tren global terhadap konsumsi makanan sehat dan *plant based*.

2. Prospek dan dampak produk yang dihasilkan

Inovasi spaghetti saus terong dapat meningkatkan nilai jual dari produk bahan baku yaitu terong, dan juga berpotensi besar sebagai makanan sehat, terutama bagi konsumen yang menerapkan diet vegetarian, vegan, atau rendah lemak. Jika produk ini dikembangkan secara berkelanjutan, dapat membuka peluang usaha kecil (UMKM) dibidang makanan. Petani juga dapat memperoleh nilai tambah dari hasil panen mereka.

3. Nilai gizi olahan spaghetti saus terong

Penulis telah melakukan pengujian laboratorium pada Badan Standardisasi dan Pelayanan Jasa Industri Manado terhadap produk olahan makanan yaitu Spaghetti saus terong. Uji tersebut mencakup Uji Proximat dan Vitamin C. Selain tujuan uji organoleptik guna untuk mengevaluasi mutu dan kelayakan produk dari segi rasa, tekstur, warna serta daya terima konsumen, tujuan dari uji proximat guna untuk mengetahui secara nyata kandungan gizi dalam produk olahan melalui beberapa tahap uji kimia tersebut.

Tabel.1 hasil laboratorium kandungan gizi olahan spaghetti saus terong

No.	Parameter	Satuan	Hasil	Metode uji
1.	Kadar air	%	69,22	SNI 01-2891-1992 butir 5.1
2.	Lemak	%	1,31	SNI 01-2891-1992 butir 8.1
3.	Protein	%	4,51	SNI ISO 1871:2015
4.	Serat kasar	%	0,12	SNI 01-2891-1992 butir 11
5.	Vitamin C	Mg/100g	17,46	IK – 1.19 penentuan vitamin C secara lodimetri
6.	Kadar abu	%	1,46	SNI 01-2891-1992 butir 6.1
7.	Karbohidrat	%	23,50	IK – 1.18 perhitungan karbohidrat

Sumber: laboratorium pengujian BSPJI Manado

4. Alat, bahan dan tahap pembuatan dalam proses uji coba 1-3

Peneliti melakukan sebanyak 3 kali uji coba dan telah menemukan hasil dan resep yang pas dimana selama proses uji coba telah dibantu oleh para panelis yang cukup ahli dalam menilai olahan makanan.

A. Alat

Tabel 2 alat yang digunakan dalam pengolahan

No.	Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Panci	1	Panci berbahan stainless steel
2.	Saringan	1	Saringan halus untuk menyaring air dari pasta
3.	Penjepit	1	Penjepit spageti
4.	Measuring cup	1	Gelas ukur plastik
5.	Timbangan	1	Timbangan digital plastik merk
6.	Pasta machine	1	Mesin penggiling pasta
7.	Cutting board	1	Telenan berbentuk papan berbahan kayu
8.	Chopper	1	Blender kasar/halus
9.	Sarung tangan	2	Sarung tangan bahan silikon/plastic
10.	Masker	2	Masker pelindung hidung dan mulut
11.	Spatula kayu	1	Sendok kayu panjang anti lengket dan tahan panas
12.	Teflon/pan	1	Wajan anti lengket berbahan staninless steel
13.	Pisau	1	Alat pemotong gagang plastik
14.	Saringan	1	Alat saringan bahan aluminium

Sumber: olahan peneliti 2025

B. Bahan

Tabel 3 bahan yang digunakan dalam pengolahan

No.	Produk	Qyt	Bahan yang ditambah/ganti
1.	Spaggheti	300 gr 100 mg 20 gr 1 butir 6 gr 200 ml	Tepung terigu tinggi protein Sari Jagung manis Minyak goreng Telur Garam Air
2.	Saus	2 buah 1 kg	Terong ungu Tomat merah

	250 gr	Jagung manis
	75 gr	Larutan maizena
	4 siung	Bawang putih
	3 siung	Bawang merah
	1 buah	Bawang bombay
	20 gr	Daun bawang
	5 gr	Penyedap rasa
	2 gr	Kayu manis bubuk
	2 gr	Cengkeh bubuk
	10 gr	Garam
	35 gr	Gula
	300 ml	Air
	1 buah	Jeruk nipis
	1 batang	Daun seledri
	20 gr	Keju parut

Sumber: olahan peneliti 2025

C. Tahap pembuatan

Buat spageti

1. Siapkan 1 buah jagung manis, kemudian pisahkan jagung dengan batoknya, masukkan ke dalam chopper lalu tambahkan air chopper kasar selama 1 menit, sediakan wadah dan saring untuk memisahkan ampas dengan sari milunya.
2. Sediakan wadah, dan masukkan tepung terigu tinggi protein, masukkan 1 butir telur, kemudian masukkan sari milu sebanyak 100 ml, kemudian aduk dan puleni adonan dan diamkan selama kurang lebih 10 menit.
3. Siapkan mesin penggilingan pasta, alasi meja dengan plastik bersih, taburi tepung terigu agar adonan tidak lengket.
4. Pipihkan adonan dan masukkan ke dalam mesin penggilas lembar pasta (*sheet roller*) menggunakan ukuran 2-5, potong lembar adonan pasta menjadi beberapa bagian agar mempermudah pada saat penggilingan dan pemotongan.
5. Masukkan ke dalam mesin penggilas pemotong spageti (*cutting*) lakukan hal yang sama sampai semua lembar adonan pasta habis, taburkan sedikit tepung terigu lagi agar beberapa adonan pasta tidak lengket satu sama lain.

Rebus spageti

1. Sediakan pan dan panaskan air hingga mendidih untuk merebus pasta, kemudian tambahkan garam
2. masukkan spageti, (diberi minyak sedikit agar tidak lengket) masak hingga 3 menit
3. Tiriskan dan sisihkan

Buat saus

1. Rebus tomat selama 8 menit, kemudian blender hingga halus bersamaan dengan bawang putih dan bawang merah yang sudah di tumis, siapkan wadah kemudian pisahkan ampas tomat dan sari nya.
2. Copper buah terong dan jagung hingga halus

3. Siapkan pan, kemudian masukkan sari tomat, kemudian tambahkan air sebanyak 300 ml
4. Tambahkan buah terong dan jagung yang sudah di copper
5. Tambahkan gula
6. Tambahkan garam
7. Tambahkan sedikit penyedap rasa
8. Tambahkan sedikit bubuk cengkeh dan kayu manis
9. Potong bawang bombay dan 1 batang daun bawang kemudian cincang sedikit halus masukkan dalam saus
10. Tambahkan larutan maizena
11. Masukkan sedikit perasan jeruk nipis
12. Diaduk-aduk sampai saus mendidih bergelembung
13. Cicipi rasa apabila sudah pas
14. Kemudian matikan kompor lalu sisihkan ke wadah yang telah di sisiapkan.

Campur dan sajikan

1. Siapkan wadah kemudian masukkan spageti, setelah itu taburkan saus terong yang sudah di buat tadi di atas spageti
2. Taburkan sedikit keju parut
3. Taburkan potongan dadu terong yang sudah di tumis
4. Taburkan potongan paprika yang sudah di cincang sedikit halus
5. Tata daun peterseli/seledri di atas spageti
6. Tata potongan tomat yang dibelah dua dan sudah di tumis
7. Spageti siap dihidangkan

5. Tabel summary progres uji coba

Tabel 4 progres selama uji coba

Uji coba	Progres
Uji coba 1	- Pada uji coba pertama penulis menggunakan bubuk cabai terlalu banyak mengakibatkan para panelis merasa itu terlalu kepedesan bagi saus. - Saran agar bubuk cabainya tidak perlu ditambahkan, atau boleh ditambahkan tetapi presentase nya di turunkan karena beberapa konsumen ada yang tidak suka dengan rasa pedas - Rasa dan tekstur dari spageti sudah enak dan mencapai tingkat al-dente dari spageti itu sendiri - Aroma dan penampilan yang belum tercapai sesuai keinginan panelis, maka dari itu beberapa panelis netral dan kurang suka dalam penentuan tingkat kesukaan
Uji coba 2	- Panelis menyukai perpaduan rasa saus yang sudah balance, rasa dan tekstur dari spageti sudah pas - Beberapa panelis belum menemukan kecocokan aroma dan penampilan dari pengolahan makanan
Uji coba 3	- Penulis sudah menemukan kecocokan bahan dan metode memasak dari spageti dan saus terong, kemudian perpaduan

	rasa saus yang di inginkan, dan tekstur dari spageti yang sudah pas. - Para panelis telah menyukai keseluruhan aspek perpaduan makanan pada pengolahan makanan spaghetti saus terong. - Hasil uji coba ketiga telah menemukan perpaduan rasa khas lokal yang menciptakan menu fusion food sesuai harapan dari penulis.
--	--

Sumber: oleh peneliti 2025

6. Hasil pengumpulan data wawancara dan kuisioner uji coba

Pada hasil akhir, penulis memilih hasil dari uji coba terakhir yaitu uji coba 3. Pada wawancara dibawah, peneliti telah mewancarai 5 panelist ahli, untuk mencari tingkat kesukaan terhadap produk olahan secara keseluruhan yang mencakup aspek rasa, aroma, tekstur dan tampilan. Kemudian dengan memberikan sebanyak 5 tanggapan dengan memberikan tanda centang berdasarkan jawaban:

1 = Sangat tidak suka, 2 = Tidak suka, 3 = Netral, 4 = Suka, 5 = Sangat suka.

Tabel 5 hasil uji coba ketiga panelis

Panelis	Komponen	Tanggapan					Hasil wawancara
		1	2	3	4	5	
Chef melky (senior cook paradise hotel golf and resort)	Rasa				✓		- Perpaduan rasa dari saus dan spageti sudah enak - Aroma dan penampilan sudah oke
	Tekstur				✓		
	Aroma				✓		
	Warna				✓		
Kak tasya (pastry cook paradise hotel golf and resort)	Rasa				✓		- Rasa masih sama enak dengan yang sebelumnya - Tekstur dan aroma pas - Platingan sudah bagus
	Tekstur				✓		
	Aroma				✓		
	Warna				✓		
Adi (cook helper paradise hotel golf and resort)	Rasa				✓		- Perpaduan rasa saus sudah balance - Secara keseluruhan sudah pas
	Tekstur				✓		
	Aroma				✓		
	Warna				✓		
Pak Anto (Cook Hotel Gran Puri Manado)	Rasa					✓	- Rasa saus sudah enak - Aromanya jadi ciri khas tersendiri karena dari terongnya
	Tekstur				✓		
	Aroma				✓		
	Warna				✓		
Pak Yopi (SPV FBS Hotel Gran Puri Manado)	Rasa					✓	- Sebenarnya rasa perpaduan saus spageti sudah enak dari awal
	Tekstur					✓	
	Aroma				✓		
	Warna				✓		

Sumber: olahan oleh peneliti 2025

Untuk mencari tingkat kesukaan terhadap produk olahan yang dibuat secara keseluruhan panelis yang mencakup aspek rasa, aroma, tekstur dan penampilan/warna maka penulis menggunakan resep hasil uji coba terakhir untuk diuji kepada 7 panelis tidak terlatih pada penentuan hasil akhir.

Tabel 6. hasil penilaian uji coba panelis tidak terlatih

No.	Nama	Komponen & tanggapan																			
		Rasa					Tekstur					Aroma					Tampilan				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1.	Kak insan				✓					✓					✓					✓	
2.	Mikha				✓					✓					✓						✓
3.	Andry					✓				✓					✓					✓	
4.	Yesti					✓				✓					✓					✓	
5.	Yosua				✓					✓					✓					✓	
6.	Patrick				✓						✓				✓						✓
7.	Kristo					✓				✓					✓					✓	

Sumber: olahan peneliti 2025

Pada kuisisioner dibawah, peneliti telah mewancarai 5 panelist ahli dan 5 panelist tidak terlatih, untuk mencari tingkat kesukaan terhadap produk olahan secara keseluruhan yang mencakup aspek rasa, aroma, tekstur dan tampilan yang sudah dilakukan sebanyak 3 kali uji coba, kemudian dengan memberikan sebanyak 5 pertanyaan yang telah ditentukan peneliti mengenai produk olahan berdasarkan jawaban tidak setuju, setuju, dan sangat setuju.

Tabel 7 hasil pengumpulan data kuisisioner

No.	Pertanyaan	TS	S	SS
1.	“bagaimana tanggapan anda mengenai ide penggabungan makanan barat (spaghetti) dengan bahan lokal (terong)?”	-	4	6
2.	“bagaimana tanggapan anda terkait rasa, tekstur, aroma dan penampilan dari produk kami yaitu spaghetti saus terong sudah sesuai dan nyaman saat di konsumsi?”	-	6	4
3.	“bagaimana tanggapan anda apakah dari produk olahan kami yaitu spaghetti saus terong ini dapat diterima oleh masyarakat luas?”	-	3	7
4.	“bagaimana tanggapan anda apakah aroma perpaduan dari spaghetti dan saus terong sudah memiliki aroma lokal sesuai dengan menu fusion food?”	-	9	1
5.	“apakah menurut anda produk spaghetti saus terong ini layak untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai menu inovatif?”	-	-	10

Sumber: oleh peneliti 2025

7. Food cost

Tabel 8 harga alat dan bahan

No.	Nama bahan	Unit	Harga	Qyt	Harga
1.	Pasta machine	1	Rp 200.000	1	Rp 200.000
2.	Tepung terigu	1 kg	Rp 14 000	250 gr	Rp 3.500
3.	Telur	1 butir	Rp 2.000	1 butir	Rp 2.000
4.	Jagung manis	2 buah	Rp 8.000	2 buah	Rp 8.000
5.	Garam	150 gr	Rp 3.000	10 gr	Rp 20
6.	Tomat merah	1 kg	Rp 12.000	1 kg	Rp 12.000
7.	Tepung maizena	150 gr	Rp 12.000	80 gr	Rp 80
8.	Terong ungu	2 buah	Rp. 5.000	2 buah	Rp. 5.000

9.	Gula	500 gr	Rp. 10.000	60 gr	Rp 1.200
10.	Penyedap rasa	1 bks	Rp 1.000	5 gr	Rp 588
11.	Bawang putih	100 gr	Rp 5.000	20 gr	Rp 1.000
12.	Bawang merah	100 gr	Rp 5.000	10 gr	Rp 500
13.	Bawang bombay	100 gr	Rp 5.000	50 gr	Rp 2.500
14.	Daun bawang	50 gr	Rp 1.000	25 gr	Rp 500
15.	Bubuk cengkeh	3 gr	Rp 1.000	1 gr	Rp 333
16.	Bubuk kayu manis	3 gr	Rp 1.000	1 gr	Rp 333
17.	Jeruk nipis	500 gr	Rp 7.000	3 gr	Rp 42
18.	Minyak goreng	500 gr	Rp 10.000	20 gr	Rp 400
19.	Keju	160 gr	Rp 13.000	20 gr	Rp 1.625
20.	Paprika	230 gr	Rp 40.000	20 gr	Rp 3.478
21.	Daun peterseli	100 gr	Rp 12.000	2 gr	Rp 240
22.	Gas	3 kg	Rp 18.000	-	Rp 18.000
Total					Rp 261.339

Sumber: oleh peneliti 2025

Food cost adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk dapat menghasilkan satu menu makanan atau minuman dengan standar resep tersendiri mulai dari bahan, pengeolahan hingga menjadi menu yang siap dijual per satu porsi. Food cost control merupakan strategi penting dalam pengelolaan biaya makanan untuk menjaga efisiensi operasional tanpa mengurangi kualitas pelayanan, dan implementasi yang efektif dari food cost control terbukti memberikan kontribusi dalam menjaga stabilitas operasional dan meningkatkan profitabilitas suatu usaha kuliner, Sukami (2025). Rata-rata food cost yang aman berkisar antara 35% - 38% untuk makanan dan 28% untuk minuman.

Perhitungan biaya (harga bahan per unit : qyt per unit = harga satuan × qyt per resep)

- Total bahan pokok/biaya keseluruhan = Rp 261.339
- Food cost makanan 35% (keuntungan)
- Porsi yang dihasilkan = 4 porsi
- Harga jual & Keuntungan per porsi?

$$\begin{aligned}
 \text{harga jual per porsi} &= \frac{\text{biaya keseluruhan} + 35\%}{4} \\
 &= \frac{261.339 + 35\%}{4} \\
 &= \frac{91.468}{4} \\
 &= \frac{261.339 + 91.468}{4} \\
 &= \text{Rp} 88.200
 \end{aligned}$$

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian rancang bangun dan pembahasan di atas, maka peneliti dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Peneliti telah berhasil menciptakan kebaruan produk menu Spaghetti yang dipadukan dengan Saus Terong sehingga menciptakan olahan *Fusion Food* yaitu penggabungan antara makanan olahan dari Barat dan Timur.

2. Peneliti telah menemukan kecocokan perpaduan bahan dan teknik olahan dalam pengolahan produk sehingga menghasilkan rasa yang menarik.
3. Berdasarkan dua kali eksperimen dan 3 kali uji coba yang dilakukan, peneliti telah mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk olahan kami yaitu spaghetti saus terong berdasarkan uji organoleptik yang mencakup berbagai aspek yaitu rasa, aroma, tekstur dan penampilan/warna.
4. Inovasi produk olahan ini berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk kuliner modern berbasis bahan lokal yang bernilai gizi, terjangkau, dan memiliki peluang pasar bagi segmen konsumen vegetarian atau pencinta makanan sehat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Para penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada Kampus Politeknik Negeri Manado melalui Jurusan Pariwisata - Program Studi Manajemen Perhotelan yang telah mendukung sehingga penelitian Rancang Bangun ini dapat terselesaikan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Amanda & Yasnel (2022). Kreasi Kuliner Mencerminkan Inovasi Budaya Dan Estetika Melalui Pemanfaatan Bahan Lokal, Penggabungan Dengan Kuliner International Dan Kreatifitas Dalam Penyajian. *Multidisciplinary Indonesian Center Journal*.
- Anggraeni, D. A (2021). Instrumen penelitian hubungan kemampuan fisik dengan performa (studi deskriptif pada atlet)
- Diah Permata (2024) Fusion Food: Prospek Wirausaha Melalui Paduan Hidangan Malaysia & Indonesia. Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Hajar Hasan (2022). Pengembangan Sistem Informasi Dokumentasi Terpusat Pada Stmik Tidore Mandiri. *Jurasik (Jurnal Sistem Informasi Dan Komputer)* 2 (1), 23-30.
- Huruna & Ajang (2015). Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Terong (*Solanum Melongena L*) Pada Berbagai Dosis Pupuk Organik Limbah Biogas Kotoran Sapi. *Jurnal Agroforestri X* Nomor 3. Issn: 1907-7556.
- Laboratorium pengujian BSPJI Manado (2025). Laporan Hasil Uji Produk Bahan pangan Olahan Makanan Spaghetti Saus Terong.
- Mayasti Dkk. (2018). Analisa Mutu Produk Spageti Berbasis Tepung Beras, Jagung, Mocaf dan Kedelai *Quality Analysis Of Spaghetti Product Based Rice Flour, Maize, Mocaf, And Soybean. Food science and tech* 4 (1).
- Novi Primita Sari (2024). Penguatan Aspek Produksi Dan Pemasaran Bagi Pemilik Usaha “*Health Food*” Di Kecamatan Lowokwaru Kota Malang. *Jurnal Pelayanan Dan Pengabdian Masyarakat (Pamas)* 8 (1), 1-10.
- Novita Sari (2018). Pengembangan Ekonomi Kreatif Bidang Kuliner Khas Daerah Jambi. *Jurnal Sains Sosio Humaniora* 2 (1), 51-60.
- Nugroho Et. Al (2025). Analisis Kreativitas Seni Kuliner Sebagai Daya Tarik Bagi Gen Z Di Kota Tanggerang. Vol.8 No. 3. *Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*.

- Purwanti (2019). Praktik berkreasi hidangan fusion. Vol. 1 no. 2 jurnal ilmiah WUNY/articles.
- Rajamuddin, S., Pesik, V., Maronrong, N. S., Permana, D. E., & Towoliu, B. I. (2025). PENGOLAHAN BIJI JAGUNG MENJADI CORNFUSE NATURAL CHOICE SEBAGAI ALTERNATIF MINUMAN SEHAT. *HOSPITALITY AND TOURISM*, 8(2).
- Randy Sienatra, dkk (2020). Inovasi kuliner peranakan chinese-Indonesia. *Journey: Journal Of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention And Event Management*.
- Rizky, M (2018). Respon Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Terung Ungu (solanum Melongena L). Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan.
- Rosaliza M (2015). Wawancara, Sebuah Interaksi Komunikasi Dalam Penelitian Kualitatif. *Jurnal ilmu budaya*, 11(2), 71-79.
- Sukami (2025). Implementasi Food Cost Control Dalam Meningkatkan Keberhasilan Operasional food & Beverage Di Alila Vilas Uluwatu. Undergraduate thesis, Politeknik Negeri Bali.
- Suryana (2025). Analisa Inovasi Produk Martabak Manis Berbahan Dasar Tepung Ubi Ungu Di Kota Cirebon. *Jurnal Pariwisata Prima* 3 (1), 61-68.
- Wenas, P. L., Natos, C. D., Rompas, M. D., & Towoliu, B. I. (2024). How the word of mouth marketing strategy influence the consumer buying interest?(A case of genestick product). *Journal of Commerce, Management, and Tourism Studies*, 3(3), 146-152.
- Wenas, P. L., Rattu, F. V., Lewan, Y. S., Sangari, F., Mangolo, M. C., Mandulangi, J., & Towoliu, B. I. (2024). Does Story Telling Marketing Influence Consumer Purchase Decisions? A Case of A Classic Mocktail Made From Salak Bean Coffee. *International Journal of Tourism Business Research*, 3(2), 81-88.