

**INOVASI PEMANFAATAN TINTA CUMI SEBAGAI
BAHAN PEWARNA PRODUK CAVIAR BUATAN**

LAPORAN TUGAS AKHIR



**OLEH:
ALVIATUR ROSYIDAH
NIM. 361993301031**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA IV
MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI
2024**

**INOVASI PEMANFAATAN TINTA CUMI SEBAGAI
BAHAN PEWARNA PRODUK CAVIAR BUATAN**

LAPORAN TUGAS AKHIR



**Tugas Akhir Ini Dibuat dan Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Kelulusan
Program Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata dan Mencapai Gelar Sarjana
Terapan Pariwisata (S.Tr.Par)**

Oleh :

ALVIATUR ROSYIDAH

NIM. 361993301031

**PROGRAM STUDI DIPLOMA IV
MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI
2024**

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah, saya ucapkan puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala limpahan ridho, hidayah dan inayah-Nya sehingga tugas akhir yang saya tulis dapat terlaksana dengan sebaik-baiknya. Penyelesaian tugas akhir ini tentunya tidak terlepas dari dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Dengan rasa bangga penulis mempersembahkan karya terakhir masa perkuliahan di kampus Politeknik Negeri Banyuwangi ini untuk:

1. Keluarga peneliti yang mendukung penuh sampai titik ini khususnya Ibu Wiwik Lestari dan Bapak Arifuddin selaku orang tua yang tidak pernah kurang dalam memberikan hal apapun yang dibutuhkan oleh peneliti.
2. Pihak dari Yaope Cafe & Resto yang telah berbesar hati mengizinkan dan membantu penelitian hingga selesai.
3. Teman – teman seperjuangan dari Program Studi Teknik Manufaktur Kapal yang telah menemani dan mendukung penulis selama proses penulisan tugas akhir.
4. Teman-teman “Markicabs”, yang selalu membantu dan mendukung peneliti selama proses belajar.
5. Teman seperjuangan angkatan 2019 Manajemen Bisnis Pariwisata.
6. Seluruh dosen dan teknisi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan ilmu, dukungan dan pelayanan kepada penulis.

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

MOTTO

“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan”

(Q.S Al-Insyirah : 5)

“Sesungguhnya Allah bersama prasangka hamba-Nya”

(HR. Bukhari dan Muslim)

“Mustahil Allah Membawamu Sejauh Ini Hanya Untuk Gagal”

(Penulis)

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Alviatur Rosyidah

NIM : 361993301031

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir yang berjudul “Inovasi Pemanfaatan Tinta Cumi Sebagai Bahan Pewarna Produk *Caviar* Buatan” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali jika disebutkan sumbernya dan belum pernah diajukan pada institusi manapun, serta bukan karya jiplakan/plagiat. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa adanya tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Banyuwangi, 09 Oktober 2023



Alviatur Rosyidah

NIM. 361993301031

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

**INOVASI PEMANFAATAN TINTA CUMI SEBAGAI
BAHAN PEWARNA PRODUK *CAVIAR* BUATAN**

**Tugas Akhir disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Terapan (S.Tr.) Pariwisata
Politeknik Negeri Banyuwangi**

Oleh :

**Alviatur Rosyidah
NIM. 361993301031**

Tanggal Ujian : 19 DEC 2023

Menyetujui,

Pembimbing 1 : Firda Rachma Amalia, S.E., M.M.

Pembimbing 2 : Nurhalimah, S.Pd., M.Pd

Penguji 1 : Randhi Nanang Dharmawan, S.Si., M.Si

Penguji 2 : Ahmadintya Anggit Hanggraito, S.A.B., M.Sc (.....)

(.....)
(.....)
(.....)
(.....)

Menyetujui,

**Mengesahkan,
Ketua Jurusan Pariwisata**

**Mengetahui,
Ketua Program Studi
Manajemen Bisnis Pariwisata,**



**Adetiya Prananda Putra, S.ST., M.M
NIP. 198912262018031001**



**Rudi Tri Handoko, S.ST.Par., M.Par
NIK. 2016.36.169**

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

INOVASI PEMANFAATAN TINTA CUMI SEBAGAI BAHAN PEWARNA PRODUK CAVIAR BUATAN

Nama : Alviatur Rosyidah
NIM : 361993301031
Pembimbing : 1. Firda Rachma Amalia, S.E., M.M.
2. Nurhalimah. S.Pd., M.Pd

ABSTRAK

Caviar adalah makanan yang terbuat dari telur ikan yang sekarang ini masih eksis keberadaannya walaupun harganya cukup mahal. Inovasi pemanfaatan tinta cumi sebagai bahan pewarna produk *caviar* buatan ini bertujuan untuk menjadi alternatif agar terciptanya produk *caviar* dengan harga ekonomis. Inovasi ini juga diharapkan mampu menambah nilai jual tinta cumi karena umunya tinta cumi hanya digunakan sebagai limbah yang kurang pemanfaatannya. Penelitian ini menggunakan rancangan penelitian *Research and Development (R&D)*, dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develop, dan Disseminate*) dan menggunakan uji organoleptik (uji deskripsi dan uji hedonik) untuk menilai 4 indikator dari desain produk pengembangan dengan tinta cumi sebagai bahan pewarna berdasarkan tekstur, rasa, aroma, dan warna. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pembuatan dan pengembangan produk *caviar* buatan dengan tinta cumi sebagai bahan pewarna alami. Pada penelitian ini menggunakan substitusi tinta cumi sebanyak 5 gram, 10 gram, 15 gram, kemudian di ujikan kepada panelis terlatih menggunakan uji deskripsi dan didapatkan resep pengembangan terbaik yakni resep pengembangan 2 (RP2) dengan penambahan 15 gr tinta cumi. Hasil dari uji afektif kepada 30 panelis tidak terlatih ini menunjukkan nilai 82,4% dimana nilai tersebut termasuk dalam kategori sangat suka.

Kata kunci: *Caviar*, Tinta Cumi, Uji Organoleptik

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

INNOVATION OF UTILIZING SQUID INK AS A COLORING MATERIAL FOR ARTIFICIAL CAVIAR PRODUCT

Name : Alviatur Rosyidah
Student Identity Number : 361993301031
Supervisors : 1. Firda Rachma Amalia, S.E., M.M.
2. Nurhalimah. S.Pd., M.Pd

ABSTRACT

Caviar is a food made from fish eggs which still exists today even though the price is quite expensive. This innovation in using squid ink as a coloring agent for artificial caviar products aims to be an alternative for creating caviar products at economical prices. This innovation is also expected to increase the selling value of squid ink because a lot of squid ink is only used as underutilized waste. This research uses a Research and Development (R&D) research plan, with a 4D development model (Define, Design, Develop, and Disseminate) and uses organoleptic tests (description test and hedonic test) to assess 4 indicators of product design development using squid ink as an ingredient. Colorants based on texture, taste, aroma and color. This research aims to find out how to make and develop artificial caviar products using squid ink as a natural coloring agent. In this research, squid ink substitution was used as much as 5 grams, 10 grams, 15 grams, then tested on training panelists using a description test and the best development recipe was obtained, namely development recipe 2 (RP2) with the addition of 15 grams of squid ink. The results of the affective test on 30 panelists who did not measure this showed a value of 82.4%, where this value was included in the very like category.

Keywords: *Caviar, Squid Ink, Organoleptic Test*

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kehadiran Allah SWT. atas limpahan rahmat, hidayah dan karunia-Nya sehingga peneliti mampu menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir yang berjudul “Inovasi Pemanfaatan Tinta Cumi Sebagai Bahan Pewarna Produk Caviar Buatan” dengan baik. Peneliti menyadari bahwa dalam penelitian dan penyusunan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak M. Shofi’ul Amin, S.T., M.T. selaku Direktur Politeknik Negeri Banyuwangi.
2. Bapak Abdul Rohman, S.T., M.T. selaku Wakil Direktur I Bidang Akademik Politeknik Negeri Banyuwangi.
3. Bapak Adetiya Prananda Putra, S.ST., M.M. selaku Ketua Jurusan Pariwisata dan Bapak Rudi Tri Handoko, S.ST.Par., M.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Banyuwangi.
4. Ibu Firda Rachma Amalia, S.E., M.M dan Ibu Nurhalimah, S.Pd., M.Pd. selaku dosen pembimbing. Bapak Randhi Nanang Dharmawan, S.Si., M.Si. selaku dosen penguji 1 serta Bapak Ahmadintya Anggit Hanggraito S.A.B., M.Sc. selaku dosen penguji 2 yang telah berjasa sehingga terselesaikannya Tugas Akhir ini. Terima kasih atas segala motivasi, dukungan, arahan, bantuan dan bimbingannya kepada peneliti.
5. Bapak Ahmadintya Anggit Hanggraito, S.A.B., M.Sc. selaku Koordinator Tugas Akhir yang telah memberikan banyak dukungan, semangat dan motivasi agar dapat menyelesaikan Tugas Akhir tepat pada waktunya.
6. Program Beasiswa Bidikmisi terima kasih karena telah memberikan kesempatan untuk peneliti dapat mencapai gelar S.Tr.Par di Politeknik Negeri Banyuwangi.
7. Seluruh narasumber dan responden yang telah bersedia dan meluangkan waktunya untuk memberikan informasi terkait dengan penelitian Tugas Akhir ini.

Semoga segala kebaikan Bapak/Ibu dan rekan-rekan sekalian mendapat balasan terbaik dari Allah SWT. akhir kata, semoga Tugas Akhir ini dapat berguna dan bermanfaat khususnya bagi peneliti dan semua pihak yang membaca.

Banyuwangi, 09 Oktober 2023

Penulis

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO.....	v
HALAMAN PERNYATAAN	vii
HALAMAN PENGESAHAN	viii
ABSTRAK.....	xi
ABSTRACT.....	xiii
KATA PENGANTAR	xv
DAFTAR ISI	xvii
DAFTAR TABEL	xix
DAFTAR GAMBAR	xxi
DAFTAR LAMPIRAN	xxiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Batasan Masalah.....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.2 Penelitian Terdahulu	12
BAB 3 METODE PENELITIAN	21
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian	21
3.2 Rancangan Penelitian	21
3.3 Langkah-langkah Penelitian dan Pengembangan.....	22
3.4 Jenis Data dan Pengumpulan Data	23
3.5 Metode Analisis Data	24
3.6 Alat, Bahan dan Proses Pembuatan.....	29
3.7 Analisis Biaya Produksi	30
3.8 Kerangka Pemikiran.....	31
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	33

4.1 Hasil dan Implementasi Tahap 4D	33
4.2 Pembahasan	38
4.2.1 Proses Pembuatan Caviar.....	39
4.2.2 Tingkat Kesukaan Masyarakat	43
4.2.3 Biaya Produksi.....	43
BAB 5 PENUTUP.....	47
5.1 Kesimpulan.....	47
5.2 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49
LAMPIRAN.....	51

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Pewarna Alami	8
Tabel 2. 2 Bahan Pewarna Sintetis Yang Dilarang	9
Tabel 2. 3 Penelitian Terdahulu.....	12
Tabel 3. 1 Waktu Pelaksanaan Penelitian.....	21
Tabel 3. 2 Formulasi Produk Acuan	22
Tabel 3. 3 Tabel Nama Panelis Terlatih	25
Tabel 3. 4 Uji Pengelempokan Produk.....	27
Tabel 3. 5 Parameter Uji Hedonik	28
Tabel 3. 6 Kriteria Tingkat Kesukaan	29
Tabel 3. 7 Alat alat Pembuatan.....	29
Tabel 3. 8 Bahan-bahan pembuatan caviar buatan	29
Tabel 3. 9 Analisis Biaya Produksi	31
Tabel 4.1 Hasil Validasi Resep Acuan 1 (RA1).....	33
Tabel 4. 2 Hasil Validasi Resep Acuan 2 (RA2).....	34
Tabel 4. 3 Hasil Validasi Resep Acuan 3 (RA3).....	34
Tabel 4. 4 Desain Resep Pengembangan Caviar Buatan.....	35
Tabel 4. 5 Hasil Validasi Resep Pengembangan	36
Tabel 4. 6 Resep Pengembangan Terpilih Oleh Panelis Terlatih.....	36
Tabel 4. 7 Resep caviar buatan revisi hasil validasi oleh panelis terlatih	37
Tabel 4. 8 Dokumentasi Hasil Pembuatan Produk Caviar Buatan	42
Tabel 4. 9 Anggaran Biaya Caviar Buatan	43

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Diagram Hasil Presentase Tanggapan responden terhadap harga caviar	3
Gambar 1. 2 Diagram Hasil Presentase Tanggapan Responden Tentang Konsumsi Caviar	3
Gambar 1.3 Diagram Hasil Presentase Tanggapan Responden Terhadap Inovasi Caviar Dengan Tinta Cumi Sebagai Bahan Pewarna.....	3
Gambar 2. 1 Cumi – Cumi.....	10
Gambar 2. 2 Tinta Cumi.	11
Gambar 2.3 Caviar.....	12
gambar 4. 1 Dokumentasi Pengujian Resep Acuan Kepada Panelis Terlatih.....	34
Gambar 4. 2 Caviar Buatan Dengan Penambahan Tinta Cumi Sebanyak 5 Gram	35
Gambar 4. 3 Caviar Buatan Dengan Penambahan Tinta Cumi Sebanyak 10 Gram	35
Gambar 4. 4 Caviar Buatan Dengan Penambahan Tinta Cumi Sebanyak 15 gram	35
Gambar 4. 5 Caviar Buatan Resep Pengembangan Terpilih dengan Tinta Cumi Sebanyak 15 Gr.....	37
Gambar 4. 6 Dokumentasi Tahap Uji Hedonik kepada Panelis Tidak Terlatih	37
Gambar 4. 7 Grafik Hasil Uji Organoleptik Panelis Tidak Terlatih.....	38
Gambar 4. 8 Proses Penimbangan Bahan.....	39
Gambar 4. 9 Bahan Yang Sudah Ditimbang	39
Gambar 4. 10 Alat Untuk Membuat Caviar Buatan	39
Gambar 4. 11 Proses Pendinginan Minyak Zaitun	40
Gambar 4. 12 Perebusan Cairan Caviar Buatan	40
Gambar 4. 13 Proses Pencetakan Bulir Caviar Buatan	40
Gambar 4. 14 Penirisan Caviar Buatan Dari Minyak Zaitun	41
Gambar 4. 15 Pembilasan Bulir Caviar Dengan Air Bersih.....	41
Gambar 4. 16 Proses Pengemasan Caviar Buatan.....	41
Gambar 4. 17 Desain Stiker Produk Caviar	45
Gambar 4. 18 Kemasan Toples Kaca	45

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Kuisiner Resep Acuan Panelis Terlatih	51
Lampiran 2 Hasil Kuisiner Resep Pengembangan Panelis Terlatih	55
Lampiran 3 Hasil Uji Organoleptik Resep Pengembangan Panelis Terlatih.....	59
Lampiran 4 Hasil Uji Organoleptik Panelis Tidak Terlatih	61
Lampiran 5 Hasil Penyebaran Produk Kepada Panelis Tidak Terlatih	67
Lampiran 6 Dokumentasi	69
Lampiran 7 Biodata Penulis	73