IDENTIFIKASI MAKANAN TRADISIONAL BALI UNTUK POTENSI PARIWISATA KULINER

Oleh :

I PUTU PEBI MARDIANA
NIM.P07131018029

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI DIPLOMA TIGA GIZI
DENPASAR
2021

IDENTIFIKASI MAKANAN TRADISIONAL BALI UNTUK POTENSI PARIWISATA KULINER

Disajikan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan Pada Program Studi Diploma Tiga Gizi

Oleh :

I PUTU PEBI MARDIANA
NIM.P07131018029

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI DIPLOMA TIGA GIZI
DENPASAR
2021

LEMBAR PERSETUJUAN

IDENTIFIKASI MAKANAN TRADISIONAL BALI UNTUK POTENSI PARIWISATA KULINER

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama :	Pembimbing Pendamping :
Ni Made Dewantari, SKM.,M.FOr.	**Ir. Desak Putu Sukraniti,M.Kes**
NIP. 196505021989032001	NIP. 195912111982012001

MENGETAHUI

KETUA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR

Dr. Ni Komang Wiardani, SST.,M.Kes
NIP. 196703161990032002

TUGAS AKHIR DENGAN JUDUL :

IDENTIFIKASI MAKANAN TRADISIONAL BALI UNTUK POTENSI PARIWISATA KULINER

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI
PADA HARI : SENIN
TANGGAL : 19 APRIL 2021

TIM PENGUJI :

1. IG.A.Ari Widarti,DCN,M.Kes (Ketua) .....
2. Ir.I Made Purnadhibrata,M.Kes (Anggota) .....
3. Ni Made Dewantari ,SKM,M.FOR (Anggota) .....

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR

Dr. Ni Komang Wiardani, SST.,M.Kes
NIP. 196703161990032002

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: I Putu Pebi Mardiana
NIM	: P07131018029
Program Studi	: Diploma Tiga
Jurusan	:Gizi
Tahun Akademik	: 2020/2021
Alamat	:BanjarLoloan,DesaMedewi,Kecamatan Pekutatan,Kabupaten Jembrana Provinsi Bali

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir dengan judul Identifikasi Makanan Tradisional Bali Untuk Potensi Pariwisata Kuliner adalah benar **karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang** lain.
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Tugas Akhir ini **bukan** karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No.17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jembrana,19 April 2021

Yang membuat pernyataan

I Putu Pebi Mardiana
P07131018029

IDENTIFICATION OF TRADITIONAL FOODS
OF BALI FOR THE POTENTIAL OF CULINARY TOURISM

ABSTRACT

Traditional food is food that is processed from food produced locally, with a process that has been controlled by the community, the result is a product whose taste, shape and way of eating is known, loved, missed, and even characterizes certain community groups. The purpose of this research is to identify Traditional Balinese Food for Culinary Tourism Potential. Research Methods identify and examine topics based on scientific journals/reviews, repository research reports, and books. The results of the study show that traditional Balinese foods such as pork guling, chicken betutu and satay lilit langaun in 100 grams contain protein in the range 8,15-20,61 grams, fat in the range 7.82-35.48 grams, carbohydrates in the range 4.54-12.87 g.Babi guling in 1 serving contains a protein range of 25-41.9 grams, fat 22.6-50 grams, 25 -46.5 grams. Traditional Balinese food has grown rapidly, seen from the interest of tourists to enjoy traditional Balinese culinary. So that the potential for businesses such as pork guling, betutu chicken and satay wrapped around languan are increasingly potential to be developed

Keywords: Identification of Balinese Traditional Food

IDENTIFIKASI MAKANAN TRADISIONAL BALI
UNTUK POTENSI PARIWISATA KULINER

ABSTRAK

Makanan Tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi setempat, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat , hasilnya adalah produk yang cita rasa, bentuk dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi penciri kelompok masyarakat tertentu.Tujuan dari penelitian ini adalah Mengidentifikasi Makanan Tradisional Bali Untuk Potensi Pariwisata Kuliner. Metode Penelitian mengidentifikasi dan mengkaji topik berdasarkan jurnal ilmiah/review, laporan penelitian repository, dan buku.Hasil peengkajian menunjukan bahwa Makanan Tradisional Bali seperti babi guling,ayam betutu dan sate lilit langaun dalam 100 gram mengandung protein dalam rentang 8,15-20,61 gram, lemak dalam rentang 7,82-35,48 gram, karbohidrat dalam rentang 4,54-12,87 g.Babi guling dalam 1 porsi mengandung rentang protein 25-41,9 gram, lemak 22,6-50 gram, 25-46,5 gram. Makanan Tradisional Bali sudah berkembang pesat dilihat dari peminat wisatawan untuk menikmati kuliner tradisional bali semakin besar. Sehingga potensi usaha seperti babi guling,ayam betutu dan sate lilit languan semakin potensial dikembangkan

Kata kunci : Identifikasi Makanan Tradisional Bali

RINGKASAN PENELITIAN

IDENTIFIKASI MAKANAN TRADISIONAL BALI UNTUK POTENSI PARIWISATA KULINER

Oleh : I Putu Pebi Mardiana

Indonesia memiliki ragam seni dan budaya yang keberadaannya perlu dikembangkan dan dilestarikan agar tidak hilang ditelan waktu. Banyak makanan dari daerah luar Indonesia yang masuk dan kemudian dikenal oleh masyarakat Indonesia. Makanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi setempat, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan hasilnya adalah produk yang citarasa, bentuk dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi penciri kelompok masyarakat tertentu. (PSKM Fakultas Kedokteran Udayana, 2015)

Makanan Tradisional memiliki keunggulan terletak pada ,kekuatan cita rasa dan aroma,kualitas produk dari kuliner tradisional Bali, penataan kuliner tradisional Bali yang disajikan, kesesuaian antara biaya yang dikeluarkan dengan kepuasan, komposisi bahan dari kuliner tradisional Bali, (Sutapa & Wisnawa, 2016) dalam segi Cita rasa dan kandungan makanan tradisional yang mempunyai nilai gizi yang sangat tinggi, baik karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral yang terdapat pada bahan yang di gunakan karena Makanan Tradisional Bali memiliki keunggulan tersendiri

Pengembangan Makanan Tradisional Bali merupakan suatu usaha untuk meningkatkan kemampuan teknis, teoritis dan moral sesuai dengan kebutuhan melalui pendidikan dan latihan. Potensi Pengembangan Makanan Tradisional Bali dari sektor Pariwisata cukup Besar.Mengingat Makanan Tradisional Bali, jenis dan kandungan gizinya beragam,bahan baku yan digunakan dalam pengolahan tersedia secara local dan memiliki cita rasa yang disukai oleh sebagianbesar masyarakat di Bali.Potensi yang dimiliki Makanan tradisional ini dapat dijadikan dasar pengembangannya saat ini dan dimasa mendatang sudah tentu dengan tetap

memperhatikan dan memperbaiki kelemahan Pangan tradisional terutama dari aspek kebersihan dan higienis (Sinaga, 2010)

Tujuan dari penelitian ini adalah mengidentifikasi Makanan Tradisional Bali untuk potensi pariwisata kuliner.Metode dalam Penelitian melakukan identifikasi dan pengkajian topik dan teori dari jurnal ilmiah/review, laporan penelitian repository, dan buku yang sesuai dengan topik penelitian Variabel terikat adalah aktor-faktor yang diobservasi dan diukur untuk menentukan adanya pengaruh variabel bebas,yaitu faktor yang muncul, atau tidak muncul, atau berubah sesuai dengan yang diperkenalkan oleh peneliti

Hasil pengkajian pustaka dapat dilihat bahwa Makanan Tradisional Bali babi guling,ayam betutu dan sate lilit langaun dalam 100 gram mengandung protein 8,15-20,61 gram, lemak 7,82-35,48 gram, karbohidrat 4,54-12,87 gram. Makanan tradisional Bali babi guling dalam porsi mengandung protein 25-41,9 gram, lemak 22,6-50 gram, karbohidrat 25-46,5 gram.

Hasil pengkajian jurnal menunjukan bahwa pengembangan Makanan Tradisional Bali sudah berkembang pesat dilihat dari peminat wisatawan untuk menikmati kuliner tradisional bali kini semakin besar. Babi guling,ayam betutu dan sate lilit languan semakin berkembang sehingga menjadi Makanan Tradisional Bali unggulan dan favorit. Hal ini menjadikan usaha makanan seperti babi guling,ayam betutu dan sate lilit languan semakin potensial untuk dikembangka dalam menarik wisatawan dan penikmat wisata kuliner.

Kesimpulan dari pengkajian pustaka ini nilai gizi pada Makanan Tradisional Bali yang menjadi unggulan dan favorit seperti babi guling,ayam betutu dan sate lilit languan memiliki nilai gizi yang bervariasi.Keberagaman nilai gizi yang terkandung dalam Makanan Tradisional Bali yang unggulan dan favorit seperti babi guling,ayam betutu dan sate lilit languan dapat di jadikan dasar dalam pengembangan Makanan Tradisional Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir dengan judul“ Idenetifikasi Makanan Tradisional Bali Untuk Potensi Pariwisata Kuliner ”.tepat pada waktunya.

Tugas akhir ini dapat diselesaikan atas bantuan dari berbaga pihak. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ni Made Dewantari ,SKM .M.FOr sebagai Pembimbing Utama yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis
2. Ir. Desak Putu Sukraniti,M.Kes sebagai Pembimbing Pendamping yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam penulisan tugas akhir ini
3. Direktur Politeknik Kesehatan Denpasar, Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar, Ketua Prodi diploma tiga Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar yang telah memfasilitasi penyelesain tugas akhir ini
4. Bapak/Ibu dosen dan staf kependidikan Jurusan Gizi Poltkkes Denpasar yang turut memberikan bantuan dalam kenlancaran Tugas Akhir ini.
5. Keluarga dan teman-teman yang telah banyak memberi dorongan dan membantu penyelesaian Tugas Akhir ini.

Penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk kesempurnaan Tugas Akhir ini. Akhir kata penulis mengharapkan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Jembrana,19 April 2021

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN SAMPUL i
HALAMAN JUDUL ii
HALAMAN PERSETUJUAN iii
HALAMAN PENGESAHAN iv
SURAT PERTANYAAN BEBAS PLAGIAT..... v
ABSTRACT vi
ABSTRAK vii
RINGKASAN PENELITIAN viii
KATA PENGANTAR x
DAFTAR ISI xi
DAFTAR TABEL xiii
BAB I PENDAHULUAN
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 5
C. Tujuan Penelitian 5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA
A. Potensi Pengembangan Makanan Tradisional Di Daerah Pariwisata 6
B. Identifikasi Makanan Tradisional 9
C. Makanan Tradisional 24
D. Pariwisata 28
BAB III KERANGKA KONSEP
A. Kerangka Konsep 31
B. Variabel Penelitian 32
BAB IV METODE PENELITIAN
A. Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian 33
B. Waktu Penelitian 33

C. Topik dan Lingkup Pembahasan 33
D. Jenis dan cara Pengumpulan data 34
E. Pengolahan dan Analisis Data 35
F. Etika Penelitian 36
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN
A. HASIL 37
B.PEMBAHASAN 41
BAB VI PENUTUP
A.KESIMPULAN 45
B.SARAN 46
DAFTAR PUSTAKA 47
LAMPIRAN 51

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1	Kandunga energy dan zat gizi Makanan Tradisional Bali per 100 g makanan …….....	23
2	Jumlah Jenis Makanan, Camilan dan Minuman di Masing-Masing Kabupaten dan Kota di Bali …….....	26
3	Analisis Literatur pada Nilai Gizi per 100 gram Makanan Tradisional Bali ……...	38
4	Analisis Literatur Potensi Pengembangan Makanan Tradisional Bali ……...	40