

The Utilization of Purple Sweet Potato as A Menu Creation at The Candle Light Dinner Event

Pemanfaatan Ubi Ungu sebagai Kreasi Menu dalam Event Candle Light Dinner Event

Rai Desi Wulandari¹, Ni Kadek Widyastuti², Naomi Stephanie Christy³, Kurnia⁴

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Fakultas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan Dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

(*) Corresponding Author: naomistephanie62@yahoo.co.id

Article Info	
Keywords: Sweet Potato, Event, Menu	ABSTRACT <i>Tourism is an important investment in the non-oil and gas sector for Indonesia. Accommodation ins one of the sectors that has the most income so that it affects the development of the tourism industry. One of the offers that can be offered by the hotel to attract guests to visit a hotel or just to visit the restaurant is the Candle Light Dinner Service. Indonesia is very rich in a variety of local foods that have been rooted and cultured in the community. However, currently there is a tendency for people to ignore local food sources and worship imported food. Purple sweet potato is a food that has a high content of carbohydrate nutrients and a source of calories. Therefore, in some areas sweet potato is also used as a staple food. Based on the description above, the main problem is about culinary attractiveness by presenting a set menu that utilizes purple sweet potato as a processed food that will be served at the Candle Light Dinner event. The author made a set menu that will be served, namely Baked Mushroom Stuffed with Sweet Potato as an appetizer, Sweet Potato Creamy Soup as Soup, Chicken Steak with Sweet Potato and Sautee Mix Vegetables as main course, and Sweet Potato Panna Cotta as dessert and Batatas Morada Breeze as a drink that will be served. One of the objectives of this final project is produce menu/recipe creations to be served at candle light dinner events. The method in working on the final project uses a qualitative descriptive method with data collection stages through observations, interviews, distributing questionnaires, documentation, and demonstrations. From the results of the data obtained, purple sweet potatoes can be processed into classy food and drinks. To determine the level of purple sweet potato products, guests who attended were given questionnaires to obtain data on the quality, aroma and taste of purple sweet potato processed menu creations. From the results of the implementation of the product launching event, it was concluded that the loyalty of the guests to the processed purple sweet potato was very good.</i>
Kata Kunci: Ubi ungu, Acara, Menu	ABSTRAK Pariwisata merupakan investasi yang penting pada sektor non migas bagi Indonesia. Akomodasi adalah salah satu sektor yang memiliki penghasilan yang paling besar sehingga mempengaruhi perkembangan industri pariwisata. Salah satu penawaran yang dapat ditawarkan oleh pihak hotel untuk menarik tamu untuk berkunjung ke sebuah hotel maupun hanya untuk berkunjung ke restoran tersebut adalah pelayanan Candle Light Dinner. Indonesia sangat kaya akan ragam pangan lokal yang sudah berakar dan membudaya di masyarakat. Namun saat ini justru terdapat kecenderungan masyarakat mengabaikan sumber pangan lokal dan lebih memuja pangan impor. Ubi jalar ungui merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan nutrisi karbohidrat dan sumber kalori yang cukup tinggi. Oleh karena itu, di beberapa daerah ubi jalar juga digfunakan sebagai bahan makanan pokok. Berdasarkan uraian diatas maka diangkatlah pokok permasalahannya mengenai daya tarik kuliner dengan menampilkan set menu yang memanfaatkan ubi ungu sebagai olahan makanan yang akan disajikan dalam event Candle Light Dinner. Penulis membuat set menu yang akan disajikan yaitu Baked Mushroom Stuffed with Sweet Potato sebagai appetizer, Sweet Potato Creamy Soup sebagai soup, Chicken Steak with Sweet Potato and Sautee Mix Vegetable sebagai main

course, dan Sweet Potato Panna cotta sebagai dessert. Dan juga Batatas Morada Breeze sebagai minuman yang akan disajikan. Salah satu tujuan Tugas Akhir ini dibuat untuk menghasilkan kreasi menu/recipe untuk dihidangkan pada event Candle Light Dinner. Metode dalam pengerjaan proyek Tugas Akhir menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan tahap pengumpulan data melalui observasi, wawancara, penyebaran kuesioner, dokumentasi, dan demonstrasi. Dari hasil data yang diperoleh ubi ungu dapat diolah menjadi makanan maupun minuman yang berkelas. Untuk mengetahui tingkat produk ubi ungu, para tamu yang hadir diberikan kuesioner untuk memperoleh data terkait kualitas, aroma dan rasa dari kreasi menu olahan ubi ungu. Dari hasil pelaksanaan event launching produk disimpulkan bahwa loyalitas para tamu terhadap olahan ubi ungu adalah sangat baik.

PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan salah satu sektor sumber penghasilan terbesar bagi Indonesia. Dalam mendukung sektor pariwisata, salah satu pelayanan yang bisa diselenggarakan yaitu dengan pelaksanaan *event candle light dinner*. Dan mengolah olahan bahan pangan lokal menjadi makanan dan minuman yang berkelas.

Ubi jalar ungu merupakan bahan pangan yang berkhasiat bagi kesehatan yang mengandung kandungan nutrisi karbohidrat 20 gr, kalori 85 gr, lemak 0,1 gr, natrium 55 mg, kalium 337 mg, serat 3 gr, gula 4,2 mg dan 1,6 gr. Tanaman ubi jalar ungu berasal dari Benua Amerika, tepatnya Brazil. Dan tanaman ini , tumbuh dengan sangat baik dengan pH 5,5 – 5,7. Dengan pertimbangan mengolah bahan pangan lokal menjadi bahan makanan dan minuman, maka penulis menampilkan set menu yang memanfaatkan ubi ungu sebagai olahan makanan dan minuman yang akan disajikan dalam *event candle light dinner*.

Adapun manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan event Tugas Akhir ini yaitu memberikan informasi kepada semua pihak yang memerlukan terutama bagi para industri pariwisata. Dan mengetahui cara membuat event yang bisa meningkatkan penghasilan sebuah hotel maupun restoran serta mampu menambah daya tarik tamu untuk berkunjung.

METODE

Metode yang digunakan penulis dalam pengumpulan data tugas akhir ini sebagai penunjang pelaksanaan event yaitu:

1. Observasi
Dalam metode observasi penulis melakukan pengamatan terhadap perkembangan jaman demi mendapatkan ide produk yang akan menjadi hal utama dalam peluncuran produk. Selain itu, penulis juga melakukan pengamatan terhadap lokasi dan dekorasi yang akan digunakan dalam pelaksanaan event yang berjudul “Pemanfaatan Ubi Ungu sebagai Kreasi Menu dalam *Event Candle Light Dinner*”.
2. Wawancara
Dalam metode wawancara adapun yang dilaksanakan oleh penulis adalah menggali informasi penunjang pelaksanaan event yang berjudul “Pemanfaatan Ubi Ungu sebagai Kreasi Menu dalam *Event Candle Light Dinner*”. Adapun narasumber yang dipilih oleh penulis yaitu pekerja pariwisata.
3. Dokumentasi
Dalam metode dokumentasi, penulis mendapatkan penambahan informasi mengenai pelaksanaan event yang berjudul “Pemanfaatan Ubi Ungu sebagai Kreasi Menu dalam *Event Candle Light Dinner*” melalui pengambilan gambar, objek, dan lokasi yang dipilih menjadi tempat pelaksanaan event.

4. Kuesioner

Dalam metode kuesioner, penulis menyebarkan pertanyaan mengenai event “Pemanfaatan Ubi Ungu Sebagai Kreasi Menu Dalam *Event Candle Light Dinner*”. Dengan tujuan menggali informasi penunjang pelaksanaan event. Dalam penyebaran kuesioner ini, penulis mendapatkan respon yang sangat baik dari responden.

HASIL DAN PEMBAHASAN



Gambar 1 : Baked Mushroom Stuffed With Sweet Potato
Sumber: Dokumen penyusun, 2023

Dish	Baked Mushroom stuffed with sweet Potato
Category	Appetizer
	10 portions

QUANTITY		INGREDIENTS
Amount	Unit	
500	Gr	Purple Sweet Potato
250	Gr	Mozzarella cheese
20	Pcs	Portobello Mushroom
250	Gr	Spinach
2	Pcs	Spring Onion
8	Pcs	Fresh basil
100	Ml	Vegetable Oil
1	Gr	Salt & Pepper

Tabel 1 : Recipe appetizer
Sumber: Data diolah (2023)

METHOD OF PREPARATIONS:

1. Peel the purple sweet potato, then clean it and cut it into pieces.
2. Boil the purple sweet potato, then puree it.
3. Preheat the oven to 200°C
4. Put the spinach, green onion, oil into the blender and mix all the ingredients.
5. Clean the mushroom and remove the stems, then cut the stems.
6. Mix in purple sweet potato, spinach mixture, and chopped mushroom stalks.
7. Put the purple sweet potato mixture into the mushrooms, add grated mozzarella cheese on top.
8. **Then bake around 20 minutes.**
9. And Stuffed Mushroom with Sweet Potato ready to serve

10 Portions

No	Ingredients	Quantity	Unit Price	Total	Remaks
1	Purple Sweet Potato	500 gr	12.000	6.000	1 kg
2	Mozzarella cheese	250 gr	63.000	9.000	400 gr
3	Portobello Mushroom	20 pcs	70.000	70.000	1 kg
4	Spinach	250 gr	30.000	15.000	
5	Spring Onion	2 pcs	6.000	6.000	
6	Fresh basil	8 pcs	6.500	6.500	
7	Vegetable Oil	100 ml	22.000	2.200	
8	Salt & Pepper	1 gr	100	100	
	Total			114.800	

Tabel 2: Tabel Proyeksi Harga Soup

Sumber: Data diolah (2023)

Food cost for 10 portion is IDR.114.800.

Per portion $114.800 : 10 = 11.480$

Selling price = Food cost : Cost%

= $11.480 : 27\%$

= IDR. 42.518

Selling price + tax & service = $42.518 + 21\%$

=IDR. 51.447/Portions



Gambar 2 : Sweet Potato Creamy Soup
(Sumber: Dokumen Penyusun, 2023)

Dish	Sweet Potato Creamy Soup
Category	Soup
	10 portions

QUANTITY		INGREDIENTS
Amount	Unit	
30	Ml	Vegetable oil
2	pcs	Onions
400	Gr	Purple Sweet Potato
500	Gr	Potato
500	Gr	Cream
1	Gr	Salt & Pepper
200	Gr	Mushroom for taste
Croutons Ingredients		
10	pcs	Bread
500	gr	Shrimp
1	gr	Oregano to taste

1	gr	Parsley
10		Cloves of garlic
200	gr	Mushroom (crispy on top croutons)
Chicken Stock Ingredients		
500	gr	Chicken Bone
5	ltr	Water
1	gr	Onion
50	gr	Carrot
1	pcs	Celery
1	Pcs	Leek
1	gr	Thyme
1	gr	Marjoram
2	pcs	Bay leaves

Tabel 3 : Recipe soup
(Sumber: Data diolah,2023)

METHOD OF PREPARATIONS:

1. Make 1 liter chicken stock.
 2. Steam the pieces of purple sweet potato
 3. Heat the vegetable oil then sauté the onion until wilted.
 4. Add the steam purple sweet potato and stir until soft
 5. Then add the chicken stock, salt and pepper.
 6. Heat to a boil then reduce heat to low, let it for 10 minutes or until purple sweet potato very soft.
 7. Turn off the heat and wait until cold.
 8. After cold, put it in the blender then puree and strain for few times.
 9. Reheat and add cream. Then mix well.
 10. For croutons into long squares.
 11. Chopped garlic then mix it with the vegetable oil and oregano.
 12. Grease baguettes with garlic oil.
 13. Bake for 10 minutes or until golden brown.
 14. Marinate the prawns with salt & pepper, then grill them on the grill until ripe.
- Then, soup ready to serve with croutons containing Shrimp.

10 portions

No	Ingredients	Quantity	Unit Price	Total	Remaks
1	Vegetable oil	3 ml	22.000	4.500	
2	Onions	2 pcs	10.000	10.000	
3	Purple Sweet Potato	400 gr	13.000	5.000	
4	Potato	500 gr	17.000	9.000	
5	Cream	500gr	148.000	74.000	
6	Salt & Pepper	1 gr	1.000	1.000	
7	Mushroom for taste	200 gr	70.000	14.000	
8	Bread	10 pcs	13.000	13.000	
9	Shrimp	500 gr	72.000	36.000	
10	Oregano to taste	1 gr	30.000	5.00	
11	Parsley	1 gr	30.000	5.00	
12	Cloves of garlic	10 gr	41.000	5.000	
14	Chicken Bone	500 gr	15.000	8.000	
15	Water	5 ltr	5.500	27.500	
17	Carrot	50 gr	18.000	900	
18	Celery	1 pcs	2.000	2.000	

19	Leek	1 pcs	2.000	2.000	
20	Thyme	1 gr	1.000	1.000	
21	Marjoram	1 gr	1.000	1.000	
22	Bay leaves	2 pcs	2.000	2.000	
	Total			216.900	

Tabel 4 : Proyeksi harga Soup

Sumber: Data diolah (2023)

Food cost for 10 portion is IDR.216.900

Per portion $216.900 : 10 = 21.690$

Selling price = Food cost : cost %

= $21.690 : 27\%$

= IDR. 80.333

Selling price + tax & service = $80.333 + 21\%$

= IDR. 97.200/Portions



Gambar 3 : Chicken Steak with Sauteed Vegetable and Sweet Potato
(Sumber: Dokumen Penyusun, 2023)

Dish	Chicken Steak with Sauteed Vegetable and Sweet Potato
Category	Main Course
	10 portions

QUANTITY		INGREDIENTS
Amount	Unit	
1	kg	Boneless chicken breast
1		Cloves garlic
3	gr	Mixed herbs (Parsley + Thyme)
100	gr	Flour
500	ml	Vegetable Oil
$\frac{1}{4}$	kg	Carrot
1	gr	Pepper
1	gr	Salt
100	gr	Spinach
$\frac{1}{4}$		Mushroom (bottom mushroom)
Grill Vegetable		
2	Pack	Baby corn
1	kg	Baby zucchini
2	pack	Baby carrot
100	gr	Asparagus
2	pack	Cherry tomato
For Garnish		
1	pack	Edibles flower

1	pack	Micro mix lettuces
10	Pcs	Piduh Leaves
Mashed Purple Sweet Potato		
$\frac{1}{4}$	kg	Purple sweet potato
$\frac{1}{4}$	Kg	Potato
2		Cloves garlic
100	Ml	Milk
400	gr	Kornet
		Salt & pepper
Demiglace Sauce		
$\frac{1}{4}$	kg	Chicken Feet
$\frac{1}{4}$	kg	Chicken Bone
$\frac{1}{4}$	kg	Carrot
100	gr	Celery
5	Ml	Oil
350	gr	Tomato Paste
1	pcs	Leek
1	gr	Thyme
1	gr	Marjoram
2	pcs	Bay Leaves
2	Oz	White wine
Basil Oil		
8	gr	Fresh Basil
5	ml	Oil

(Sumber: Data diolah, 2023)

METHOD OF PREPARATIONS:

1. Wash the chicken thoroughly, then flatten the chicken using meat tenderizer.
2. Marinated chicken with salt pepper and mixed herbs. Let it for 10 minutes.
3. While we are waiting for the chicken, we prepared the vegetable. We cut mushroom, carrot, spinach.
4. We blanch carrot and spinach and then we sauteed mushroom.
5. Put all the vegetable inside the chicken and rolled it plastic wrap and aluminum foil. Let it 15 minutes in chiller.
- 6.
7. We prepared sauteed vegetable (carrot, zucchini, asparagus, baby corn, cherry tomato)
8. We fry potato and mashed it add minced chicken, fried shallot, salt and pepper.
9. Make it round shapes and coat with egg and fry.
10. After the chicken is ready in the shape, we boiled it for 25 minutes.
11. Remove plastic wrap and aluminum foil from the chicken. And grilled it on each side, and cooked until golden brown.
12. Served the chicken with sauted vegetable and fried potato.

10 Portions

No	Ingredients	Quantity	Unit Price	Total	Remaks
1	Boneless chicken breast	1 kg	63.000	63.000	1 kg
2	Cloves garlic	1	41.000	100	1 Kg
3	Mixed herbs (Parsley + Thyme)	3 gr	17.500	2.187	
4	Flour	100 gr	11.000	1.100	1 kg

5	Oil	500 ml	22.000	11.000	1 ltr
6	Carrot	¼ gr	28.000	7.000	1 kg
7	Pepper	1 gr	20.000	500	250 gr
8	Salt	1 gr	5.000	500	
9	Spinach	100 gr	58.000	5.800	
10	Mushroom (bottom mushroom)	¼ kg	70.000	17.500	1 kg
11	Baby corn	2 pack	19.000	36.000	1 pack
12	Baby zucchini	1 kg	43.000	43.000	1 kg
13	Baby carrot	2 pack	16.000	34.000	1 pack
14	Asparagus	100 gr	9.500	9.500	
15	Cherry tomato	2 pack	23.000	46.000	1 pack
16	Edibles flower	1 pack	36.000	36.000	1 pack
17	Micro mix lettuces	1 pack	39.000	39.000	1 pack
18	Piduh Leaves	10 pcs	-	-	-
19	Purple sweet potato	¼ kg	13.000	3.250	
20	Potato	¼ kg	17.000	9.000	
21	Cloves garlic	2	41.000	500	
22	Milk	100 ml	18.000	1.800	
23	Kornet	198 gr	19.000	19.000	
24	Salt & pepper	1 gr	5.000	1000	
25	Chicken Feet	¼ kg	28.000	14.000	1 kg
26	Chicken Bone	¼ kg	15.000	8.000	
27	Carrot	¼ kg	28.000	7.000	
28	Celery	100 gr	2.750	2.750	
29	Oil	5 ml	22.000	110	
30	Tomato Paste	350 ml	36.000	12.600	
31	Leek	15 gr	2.000	2.000	
32	Thyme	1 gr	30.000	1.000	
33	Marjoram	1 gr	30.000	1.000	
34	Bay Leaves	0,5 gr	30.000	2.000	2 pcs
35	White wine	2 oz	370.000	21.884	
35	Fresh Basil	8 gr	14.000	6.500	
	Total			475.581	

Tabel 6 : Proyeksi Harga Maincourse

(Sumber: Data diolah, 2023)

Food cost for 10 portion is IDR.475.581

Per portion 475.581: 10 = 47.558

Selling price = Food cost : cost %

= 47.558 : 27%

= IDR. 176.140

Selling price + tax & service = 176.140 + 21%

=IDR. 213.129/Portions



Gambar 4 : Sweet Potato Panna Cotta
(Sumber : Dokumen penyusun, 2023)

Dish	Sweet Potato Panna Cotta
Category	Dessert
	10 Portions

QUANTITY		INGREDIENTS
Amount	Unit	
3	pcs	Gelatin powder (agar-agar)
7	ml	Vanila
600	ml	Milk
500	ml	Whipping cream
200	Gr	Sugar
300	Gr	Purple sweet potato (already steam and blend)
100	Gr	Tapioka Pearls (mutiara sagu)
Garnish		
100	Gr	Dry Coconut

Tabel 7 : Recipe Dessert
(Sumber: Data diolah, 2023)

METHOD OF PREPARATIONS:

1. Mix gelatin with milk, stir until gelatin dissolves. Set aside.
2. Boil whipping cream and granulated sugar until almost boiling and the sugar has dissolved.
3. Pouring the milk, mix well. And cook until boiling. And set aside for make a two different color.
4. Wait for cold
5. Pouring into **cocktail glass** /brandy glass (for white color) keep it in freezer.
6. For other side, Mix with purple sweet potato (for 1 purple color) and strain.
7. Pouring into same **cocktail glass/brandy**
8. Put in freezer
9. For Tapioka pearls: Separate the color and boil separate.
And then keep in a bowl.

10 Portions

No	Ingredients	Quantity	Unit Price	Total	Remaks
1	Gelatin powder (agar-agar)	3 pcs	5.000	15.000	Per pcs
2	Vanilla	7 ml	80.000	7.000	Per 80 ml
3	Milk	600 ml	18.000	10.800	1 kg

4	Whipping cream	500 ml	42.000	21.000	
5	Sugar	200 gr	15.000	3.000	1 kg
6	Purple sweet potato (already steam and blend)	300 gr	13.000	3.900	
7	Tapioka Pearls (mutiara sagu)	100 gr	4.000	4.000	
8	Dry Coconut	5 gr	17.000	850	Per 100 gr
	Total			65.550	

Tabel 8 : Proyeksi harga Dessert
(Sumber: Data diolah, 2023)

Food cost for 10 portion is IDR.65.550

Per portion $65.550 : 10 = 655,5$

Selling price = Food cost : cost %

= $655,5 : 27\%$

= IDR. 2.427,77

Selling price + tax & service = $176.140 + 21\%$

= IDR. 2,937/Portions

QUANTITY		INGREDIENTS
Amount	Unit	
		Batatas Morada Breeze
		1 portions
$\frac{1}{2}$	oz	Sweet Potato Syrup
1	oz	Lime Juice
2	oz	Pineapple Juice
$\frac{1}{2}$	can	Soda Water
3	cube	Ice

Tabel 9: Recipe drink
(Sumber : Data diolah, 2023)

No	Ingredients	Quantity	Unit	Unit price	Total	Remaks
1	Sweet potato syrup	$\frac{1}{2}$ oz	Btl	190.000	4.071	700ml/70cl
2	Lime juice	1 oz	Btl	35.000	1.050	1000 ml
3	Pineapple juice	2 oz	Btl	35.000	2.100	1000 ml
4	Soda water	$\frac{1}{2}$ can	Can	5400	2.700	
5	Ice cube	3 cube		50	150	
	Total				10.071	

Tabel 10 : Proyeksi harga drink
(Sumber: Data diolah, 2023)

Selling Price = Beverage Cost : Cost Percentage

= $10.071 : 25\%$

= 40.284/Portions

PEMBAHASAN

Pelaksanaan event “Pemanfaatan Ubi Ungu sebagai kreasi menu dalam *Event Candle Light Dinner*” yang diselenggarakan pada tanggal 16 Agustus 2023 berlokasi di Laboratorium restoran Universitas Dhyana Pura.

Pada pelaksanaan event yang dilaksanakan pada tanggal 16 Agustus 2023 dengan rincian kegiatan yang dimulai dari ujian Tugas Akhir penulis dengan mempersilahkan dosen penguji menempati tempat duduk yang sudah disediakan. Ujian berlangsung selama 1 jam yang di mulai dari pukul 13:00 pm sampai pukul 14:00 pm. Dilanjutkan dengan penerimaan tamu, para tamu undangan memenuhi undangan pada pukul 14:30 pm sampai 16:00 pm. Dengan jumlah tamu undangan berjumlah 6 orang dari tamu tiket, 3 dosen penguji, dan 1 ketua program studi D4 Manajemen Perhotelan.

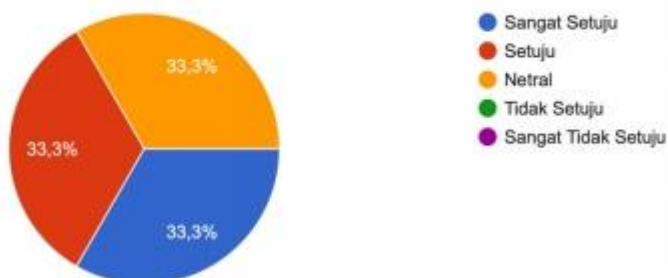
Dekorasi yang digunakan bernuansa hitam dan ungu dikarenakan event yang dilaksanakan yaitu mengenai pengolahan ubi ungu. Dengan ditemani temaram lilin yang sangat romantis serta ditemani musik akustik. Suasana yang sangat romantis sangat mendukung pelaksanaan event ini dikarenakan menambah daya tarik dan kepuasan para tamu untuk berkunjung. Dekorasi menjadi hal pendukung yang sangat penting dalam pelaksanaan suatu event terutama dalam event ini. Dekorasi juga membantu memberi daya tarik serta kenyamanan para tamu ketika event berlangsung. Tidak hanya itu, pemilihan musik pengiring juga menjadi hal yang sangat penting dikarenakan dengan iringan musik yang nyaman membuat perasaan tamu undangan menjadi sangat nyaman. Dalam pelaksanaan event ini, pelayanan yang diberikan menjadi sumbangsih para tamu untuk datang dan merekomendasikan event ini.

Tidak hanya itu, menu yang disajikan menjadi daya tarik bagi tamu. Dalam pelaksanaan event ini, penulis membuat kreasi menu dari olahan ubi ungu. Seperti yang diketahui, ubi ungu merupakan bahan pangan lokal dan tradisonal. Dengan perkembangan jaman, para kalangan remaja yang enggan mengkonsumsi ubi ungu dan cenderung memilih makanan cepat saji dengan olahan modern. Dengan adanya event ini, memberikan sumbangsih informasi mengenai olahan ubi ungu. Dalam event yang telah berlangsung, para tamu memberikan respon yang sangat baik terhadap kreasi menu yang disajikan.

SIMPULAN

Berdasarkan data yang diperoleh dari pengolahan data dan pelaksanaan event “Pemanfaatan Ubi Ungu Menjadi Kreasi Menu Dalam Event Candle Light Dinner” diterima baik dalam dunia kuliner berdasarkan hasil dari kuesioner dan respon para tamu serta dosen penguji.

Apakah anda setuju jika ubi ungu dapat diolah menjadi produk inovasi set menu seperti Baked Mushroom stuffed with sweet potato, sweet potato... potato Panna Cotta and Batatas Morada Breeze?
6 jawaban

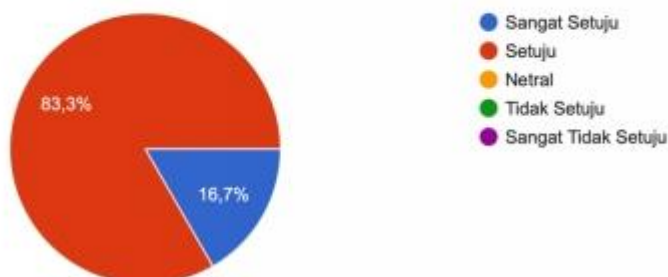


Gambar 6 : Hasil Kuesioner
(Sumber : Dokumen penyusun, 2023)

Dapat disimpulkan bahwa tamu undangan 33,3% sangat setuju, 33,3% Setuju, dan 33,3% Netral mengenai ubi ungu dapat dikreasikan menjadi produk inovasi.

Menurut anda, jika ubi ungu diolah menjadi Baked Mushroom stuffed with sweet potato, sweet potato creamy soup, chicken steak serve with swe...s Morada breeze dapat diminati oleh masyarakat?

6 jawaban

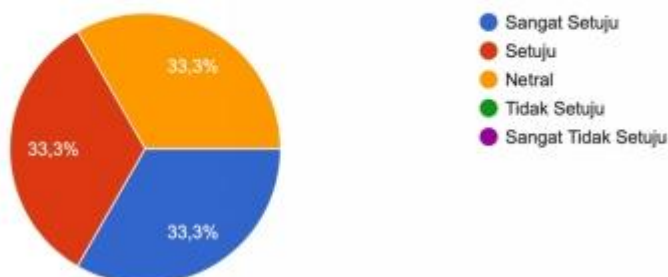


Gambar 7 : Hasil kuesioner
(Sumber : Dokumen penyusun, 2023)

Dapat disimpulkan bahwa tamu undangan 83,3% setuju dan 16,7% Sangat Setuju bahwa *set menu* olahan ubi ungu dapat diminati oleh masyarakat.

Menurut anda, cita rasa pada olahan produk yang kami buat memiliki nilai jual yang tinggi untuk dipasarkan?

6 jawaban

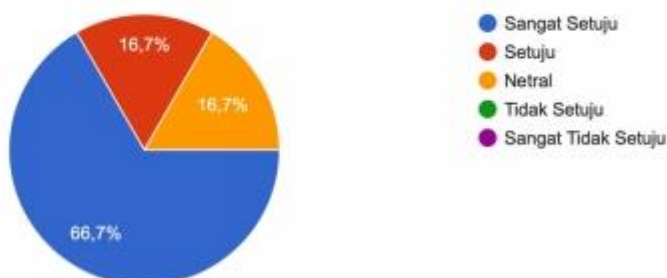


Gambar 8 : Hasil Kuesioner
(Sumber : Dokumen penyusun, 2023)

Dapat disimpulkan bahwa tamu undangan 33,3% Sangat Setuju, 33,3% Setuju, dan 33,3% netral mengenai bahwa cita rasa pada olahan ubi ungu memiliki nilai jual yang tinggi untuk dipasarkan.

Apakah produk olahan Baked Mushroom stuffed with sweet potato, sweet potato creamy soup, chicken steak serve with sweet potato and sauté...ubi ungu dapat di hidangkan dalam sebuah acara?

6 jawaban



Gambar 9 : Hasil Kuesioner
(Sumber : Dokumen penyusun, 2023)

Dapat disimpulkan bahwa tamu undangan 66,7% Sangat Setuju, 16,7% Setuju dan 16,7% dan 16,7% netral mengenai bahwa *set menu* olahan ubi ungu dapat dihidangkan dalam sebuah acara.

Apakah anda setuju jika produk Baked Mushroom stuffed with sweet potato, sweet potato creamy soup, chicken steak serve with sweet potato and sa...e yang dibuat Dari ubi ungu ini sudah up to date?

6 jawaban

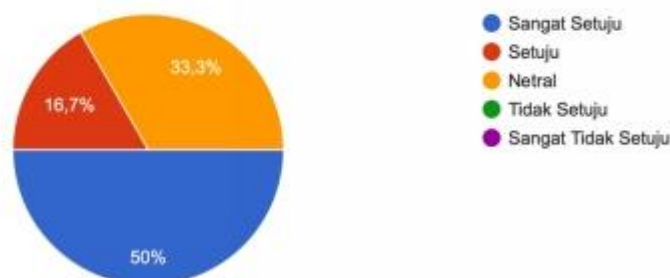


Gambar 10 : Hasil Kuesioner
(Sumber : Dokumen penyusun, 2023)

Dapat disimpulkan bahwa tamu undangan 50% Sangat Setuju dan 50% Netral mengenai *Set menu* olahan ubi ungu sudah *up to date*.

Menurut anda jika produk ini dipromosikan melalui media sosial sangat efektif dikalangan masyarakat?

6 jawaban



Gambar 11 : Hasil Kuesioner
(Sumber : Dokumen penyusun, 2023)

Dapat disimpulkan bahwa tamu undangan 50% Sangat setuju, 33,3% Netral, dan 16,7% setuju bahwa jika produk yang dibuat sangat efektif jika dipromosikan melalui sosial media.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmodjo, H.M.W. (2005). Restoran dan segala permasalahannya. Yogyakarta: ANDI
- Arjana, I. G. B. (2016). Geografi pariwisata dan ekonomi kreatif. Jakarta: Rajawali Pers.
- Bartono, P.H., Ruffino, E.M., and Dhewiberta, H. (2005). *Food product management* di hotel dan restoran. Yogyakarta: ANDI.

- Kotler, P. (2002). Dasar-dasar pemasaran jilid 1. Bengkulu: Prenhalindo.
- Kotler, P., Amstrong, G., and Sabran, B. (2012). Prinsip-prinsip pemasaran. Jakarta: Erlangga.
- Republik Indonesia. Kementriaan Hukum dan Hak Asasi Manusia. (2009) Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi manusia pasal 1 tentang Kepariwisataaan. Diakses dari <https://jdih.kemenkeu.go.id/fullText/2009/10TAHUN2009UU.HTM>
- Sari, I.P., Astiti, N.M.N., Oktarina, S., Dewi, N.M.R., Putra, P.S.E, and Mertayasa, I.G.A. (2022). Persepsi konsumen terhadap penyelenggaraan event dinner di Restoran two fat monks Bali. Diakses dari <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/jakadiksi/article/view/1939>
- Wikipedia. (2023). Pariwisata. Diakses dari <https://id.wikipedia.org/wiki/Pariwisata>
- Wirama, I.G. (2022, Oktober 30). Diwawancara oleh Christy, N.S., Kurnia., and Wulandari, R.D. [Rekaman]. Wawancara mengenai pelaksanaan event di Bvlgari Resort Bali sebagai penunjang materi tugas akhir.