PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Evelyn Sumanang, Lily Yulianti, Michelle Wijaya
NIM	: 31170025, 31170047, 31170029
Program Studi	: Bisnis Perhotelan
Fakultas	: *Tourismpreneur*

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul "**NASI UDUK UNGU PRIMADONA KOTA SUKABUMI**". Merupakan hasil karya saya sendiri dan bebas dari plagiat, semua sumber dikutip mau pun yang dirujuk telah mengikuti kaidah yang berlaku. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar maka saya bersedia menerima sanksi sesuai ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jakarta, 20 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,

Evelyn Sumanang

31170025

Lily Yulianti

31170047

Michelle Grishelda Wijaya

31170029

Nasi uduk ungu primadona Kota Sukabumi

by michelle grishelda wijaya

Submission date: 20-Jan-2021 11:16PM (UTC+0700)
Submission ID: 1482858367
File name: Laporan_Nasi_Uduk_Ungu_Primadona_Kota_Sukabumi.pdf (12.13M)
Word count: 7299
Character count: 45530

NASI UDUK UNGU PRIMADONA KOTA SUKABUMI

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata

Evelyn Sumanang	(31170025)
Lily Yulianti	(31170047)
Michelle Grishelda Wijaya	(31170029)

PROGRAM STUDI BISNIS PERHOTELAN

FAKULTAS *TOURISMPRENEUR*

UNIVERSITAS AGUNG PODOMORO

JAKARTA

2020

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama: Evelyn Sumanang,

Lily Yulianti,

Michelle Grishelda Wijaya

NIM: 31170025

31170047

31170029

Program Studi: Bisnis Perhotelan

Fakultas: *Tourismpreneur*

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul "NASI UDUK UNGU PRIMADONA KOTA SUKABUMI". Merupakan hasil karya saya sendiri dan bebas dari plagiat, semua sumber dikutip mau pun yang dirujuk telah mengikuti kaidah yang berlaku. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar maka saya bersedia menerima sanksi sesuai ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jakarta, 20 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,

Evelyn Sumanang	Lily Yulianti	Michelle Grishelda Wijaya
31170025	31170047	31170029

HALAMAN PENGESAHAN

NASI UDUK UNGU PRIMADONA KOTA SUKABUMI

TUGAS AKHIR

Untuk Memenuhi Sebagian Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata
Universitas Agung Podomoro

Oleh:

Evelyn Sumanang	31170025
Lily Yulianti	31170047
Michelle Grishelda Wijaya	31170029

Menyetujui,

Ketua Program Studi Bisnis Perhotelan	Dekan Fakultas *Tourismpreneur*
Douwes Lasmana, M.I.Kom	Dea Prasetyawati, S.ST.Par., M.M
NIK 3118048	NIK 3114016

Mengetahui,

Pembimbing TA I	Pembimbing TA II	Pembimbing TA III
Sri Fajar Ayuningsih, S.I.Kom., M.Par	Asep Syaiful Bahri S.P., M.Si., M.Par.	Cahyadi Pakeh
NIK 3119076	NIK 3117018	NIK 3119051

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat-Nya, sehingga kami dapat menyelesaikan *Capstone project storytelling* yang berjudul "Nasi Uduk Ungu Primadona Kota Sukabumi". Penyusunan *capstone project storytelling* ini ditujukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Bisnis Perhotelan, Fakultas *Tourismpreneur*, Universitas Agung Podomoro. *Capstone project storytelling* ini disusun melalui kolaborasi dan berkat bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini ucapan terima kasih disampaikan kepada:

1. Ibu Dea Prasetyawati, S.ST.Par., M.M. selaku Dekan Fakultas *Tourismpreneur* dan Bapak Douwes Lasmana, M.I.Kom selaku Ketua Program Studi Bisnis Perhotelan,
2. Ibu Sri Fajar Ayuningsih, S.I.Kom., M.Par, Bapak Asep Syaiful Bahri S.P., M.Si., M.Par. dan Bapak Cahyadi Pakeh, selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan dalam penyusunan tugas akhir ini;
3. Bapak Ibu Dosen Program Studi Bisnis Perhotelan Universitas Agung Podomoro, terutama Bapak Vincent Sylvester Leewellyn, S.ST.Par., M,Par.
4. Ibu Noer Nurhayati selaku operational manager restoran Mamih Ungu, membantu dalam usaha memperoleh data yang kami perlukan.
5. Dr. Stephanie selaku narasumber dari DoctorSHARE membantu dalam memberikan penjelasan mengenai kandungan gizi dan manfaat umbi bit dan ubi ungu.
6. Keluarga dan teman-teman yang telah memberikan dukungan.

Akhir kata, semoga Tuhan Yang Maha Esa membalas segala bantuan yang telah diberikan, semoga *capstone project storytelling* ini dapat bermanfaat untuk pengembangan ilmu pengetahuan kedepannya.

Jakarta, 11 September 2020

Evelyn Sumanang, Lily Yulianti, Michelle Grishelda Wijaya

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Universitas Agung Podomoro, kami yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Evelyn Sumanang
	Lily Yulianti
	Michelle Grishelda Wijaya
NIM	: 31170025
	31170047
	31170029
Program Studi	: Bisnis Perhotelan
Fakultas	: *Tourismpreneur*
Jenis Karya	: Tugas Akhir

Menyetujui untuk memberikan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (*Non-exclusive Royalty Free Right*) kepada Universitas Agung Podomoro atas karya ilmiah saya yang berjudul "NASI UDUK UNGU PRIMADONA KOTA SUKABUMI" beserta kelengkapan lainnya (jika diperlukan). Selain itu, Universitas Agung Podomoro berhak menyimpan mengalih media/format-kan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta dan bertujuan untuk pengembangan ilmu pengetahuan yang digunakan secara etis. Saya juga memberikan izin kepada pembimbing Tugas Akhir untuk menjadi orang kedua dan atau ketiga dari karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 17/12/2020	Jakarta, 17/12/2020	Jakarta, 17/12/2020
Yang Menyatakan	Yang Menyatakan	Yang Menyatakan
Evelyn Sumanang	Lily Yulianti	Michelle Grishelda Wijaya
31170025	31170047	31170029

ABSTRACT

Name : Evelyn Sumanang, Lily Yulianti, Michelle Grishelda Wijaya
Study Program: Hotel Business Program
Title : "Nasi Uduk Ungu Primadona Kota Sukabumi"

Uduk rice is one of the most popular traditional Indonesian food, it is made with rice, coconut milk, and spices, but Purple Uduk Rice is different from any other uduk rice, it uses beetroot and purple sweet potato extract as natural food coloring to give the vibrant color on the rice. Aside from that, Purple Uduk Rice is also rich in nutrients because of the Beetroot and Purple Sweet potato Extract.

Purple Uduk Rice has been chosen as the icon food of Sukabumi by its Mayor, and it is one of the must try food in Sukabumi, therefore with this storytelling we hope many people can know about Purple Uduk Rice and boost up its popularity.

The goals of the storytelling concept is that it can be used as a reference for people who want to try Purple Uduk Rice, and to boost the popularity of Purple Uduk Rice through our video, booklet and poster.

Keywords : Purple Uduk Rice, Culinary, Sukabumi

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT i
HALAMAN PENGESAHAN ii
KATA PENGANTAR iii
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH iv
ABSTRACT v
DAFTAR ISI vi
DAFTAR GAMBAR viii
DAFTAR TABEL ix
BAB I PENDAHULUAN 1
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Identifikasi Masalah 4
1.3 Perumusan Masalah 4
1.4 Tujuan *Storytelling* 5
BAB II GAMBARAN UMUM *STORYTELLING* 6
2.1 Nasi Uduk 6
2.1.1 Latar belakang Nasi Uduk 6
2.1.2 Varian Nasi Uduk 6
2.1.3 Proses Pembuatan Nasi Uduk 10
2.2 Umbi Bit 11
2.2.1 Latar Belakang Umbi Bit 11
2.2.2 Kandungan Gizi Umbi Bit 12
2.2.3 Manfaat Umbi Bit Untuk Kesehatan 13
2.3 Ubi Ungu 14
2.3.1 Latar Belakang Ubi Ungu 14
2.3.2 Kandungan Ubi Ungu 15
2.3.3 Manfaat Ubi Ungu Untuk Kesehatan 16
BAB III SKENARIO PELAKSANAAN OBSERVASI LAPANGAN 18
3.1 Skenario Alur Cerita dan Pesan 18
3.2 *Rundown* Pelaksanaan Observasi 24
3.3 Data dan Informasi yang telah Diperoleh 24
3.4 Analisis Data 25

3.5 *Editing* 25
BAB IV DESKRIPSI HASIL *STORYTELLING* 27
4.1 *Scene* 1: *Opening* dari Trio Diva, Penjelasan Mengenai Kota Sukabumi dan perjalanan menuju Kota Sukabumi 27
4.2 *Scene* 2: Kompilasi Wisata dan Kuliner yang ada di Kota Sukabumi 27
4.3 *Scene* 3, Wawancara Masyarakat Kota Sukabumi 27
4.4 *Scene* 4, Perkenalan Restoran Mamih Ungu 27
4.5 *Scene* 5, Penjelasan Mengenai Nasi Uduk Ungu serta Teknik Pembuatan Nasi Uduk Ungu 28
4.6 *Scene* 6, Penjelasan Kandungan Gizi Umbi Bit dan Ubi Ungu serta Manfaatnya bagi Kesehatan dari dr. Stephanie 28
4.7 *Scene* 7, Trio Diva Mencicipi Nasi Uduk Ungu 28
4.8 *Scene* 8: Konklusi 28
BAB V KESIMPULAN & SARAN 29
5.1 Kesimpulan 29
5.2 Saran 29
BAB VI PENUTUP 31
DAFTAR PUSTAKA 32
LAMPIRAN 35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1.1 Lokasi Restoran Mamih Ungu di Kota Sukabumi (Google Map, 2020) 2
Gambar 1.1.2 Infografis mengenai survei nasi uduk ungu 3
Gambar 2.1.2.1 Nasi Uduk Ungu (Instagram: @Mamih_ungu, 2019) 7
Gambar 2.1.2.2 Nasi Uduk Hijau (Instagram: @Mamih_ungu, 2019) 7
Gambar 2.1.2.3 Kue Nasi Uduk (Instagram: @dekkuliner, 2020) 8
Gambar 2.1.2.4 Macaroon Nasi Uduk (Instagram: @lamaison.id, 2017) 9
Gambar 2.1.2.5 Es krim nasi uduk (Instagram: @Eskimomo.id, 2015) 9
Gambar 2.1.3.1 Flowchart Pembuatan Nasi Uduk Ungu 11
Gambar 2.2.1.1 Umbi Bit (Ibu dan Balita, 2019) 12
Gambar 2.3.1.1 Ubi Ungu (Alodokter, 2018) 15
Gambar 3.1.1 Trio Diva 18
Gambar 3.1.2 Tol Bocimi (Media Indonesia, 2020) 19
Gambar 3.1.3 Kuliner Kota Sukabumi 19
Gambar 3.1.4 Wisata di Kota Sukabumi Kampoeng Ikan 20
Gambar 3.1.5 Nasi Uduk Ungu 20
Gambar 3.1.6 Restoran Mamih Ungu 21
Gambar 3.1.7 Wawancara Bersama Ibu Noer Nurhayati 21
Gambar 3.1.8 Cara Membuat Nasi Uduk (Dapur Harian, 2017) 22
Gambar 3.1.9 Narasumber Gizi dr. Stephanie dari *DoctorSHARE*. 22
Gambar 3.1.10 Menyicipi nasi uduk ungu. 23
Gambar 3.1.11 *Conclusion* (google, 2017) 23
Gambar 3.2.1 *Rundown* Perjalanan ke Kota Sukabumi 24

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.3.1 Resep Nasi Uduk (Reza Iqbal, 2019) 10
Tabel 2.2.2.1 Nilai Gizi Umbi Bit per 100 g (NRCS, 2006) 13
Tabel 2.3.2.1 Nilai gizi ubi ungu per 100 g (Fadhila Afifah, 2020) 16

BAB I
PENDAHULUAN

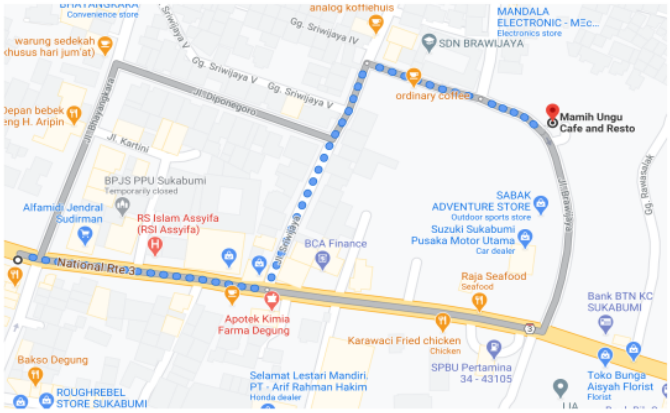
1.1 Latar Belakang

Kota Sukabumi merupakan kota yang terletak di Provinsi Jawa Barat pada bagian selatan tengah Jawa Barat. Nama Kota Sukabumi ini berasal dari bahasa sansekerta, yaitu suka yang berarti "kebahagiaan" dan bhumi, yang artinya "bumi" sehingga nama Kota Sukabumi diartikan sebagai "bumi kesukaan". Kota Sukabumi juga merupakan kota transit antara Bandung dan Jakarta. Untuk berkunjung ke Kota Sukabumi dapat diakses melalui tol Bogor-Ciawi-Sukabumi dengan mobil pribadi, travel agen maupun kereta. Sukabumi sering dijadikan wisata akhir pekan bagi masyarakat sekitar. Kota Sukabumi terkenal akan potensi pariwisatanya yang sangat indah serta kuliner yang memiliki aneka ragam sajian lezat untuk dinikmati oleh wisatawan yang berkunjung ke Kota Sukabumi. Ragam kuliner yang ditawarkan juga sangat menarik dan kekinian sehingga cocok untuk kaum milenial yang suka mengunggah foto di media sosial. Kuliner yang khas dan ikonik terkenal di Kota Sukabumi yakni, mochi Sukabumi, geco, roti priangan, dan terakhir adalah nasi uduk ungu. Untuk itu dalam penulisan ini, membahas secara spesifik mengenai kuliner khas Kota Sukabumi yang terkenal ikonik dan menggugah selera yaitu nasi uduk ungu.

Nasi uduk merupakan makanan khas Betawi yang mempunyai ciri khas berwarna pucat. Bahan utama selain nasi putih adalah santan dan bumbu dapur. Nasi uduk memiliki berbagai jenis, salah satunya adalah nasi uduk ungu yang merupakan kuliner khas dan ikonik dari Kota Sukabumi. Nasi uduk khas Kota Sukabumi ini memiliki nasi yang berwarna ungu yang dihasilkan dari proses pembuatan umbi bit (*Beta vulgaris*) dan ubi ungu (*Ipomoea batatas)*. Nasi uduk ungu ini pertama kali dikreasikan pada tahun 2007 oleh pemilik restoran "Mamih Ungu" yaitu Ibu Martini Juwita, ia mengatakan ide membuat nasi uduk ungu ini karena ingin mempunyai ciri khas tersendiri, karena biasanya nasi uduk hanya berwarna natural atau putih dan kuning (Antaranews, 2013).

Restoran yang terletak di Jl. Brawijaya No 16 ini sudah berdiri sejak tahun 2007, awalnya restoran Mamih Ungu ini merupakan warung rumahan biasa dan

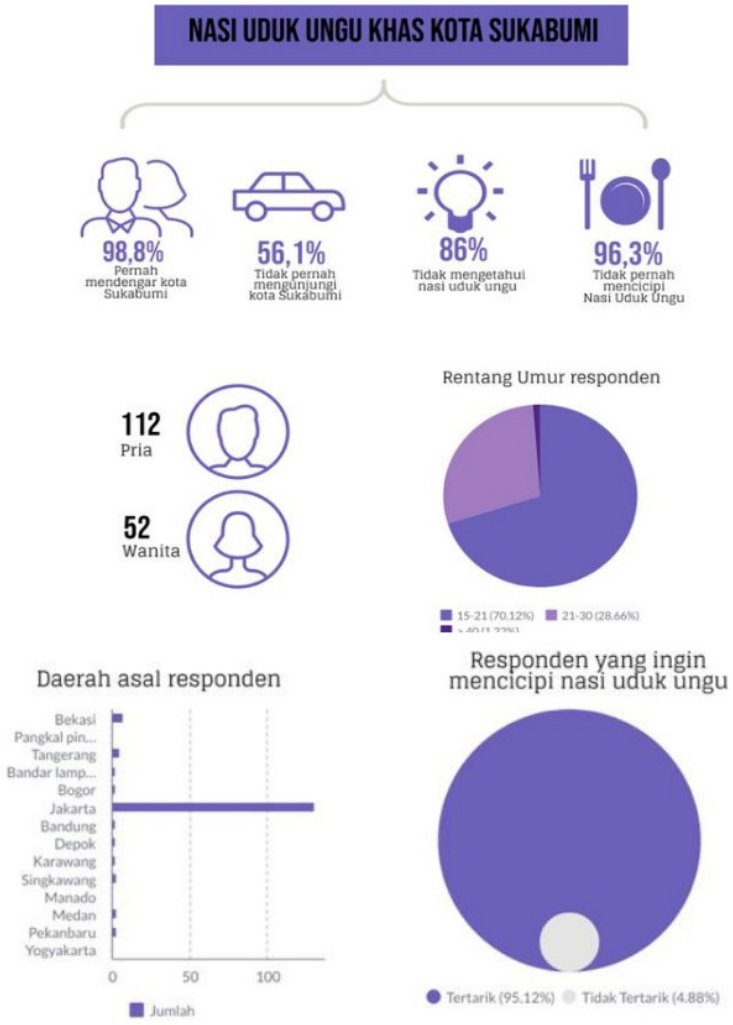
mulai berkembang menjadi restoran modern pada tahun 2013 silam. Restoran ini dinamakan Mamih Ungu karena "Mamih" merupakan panggilan dari Ibu Martini Juwita dan "Ungu" merupakan menu andalan dari restoran ini sehingga terbentuklah "Mamih Ungu". Ibu Martini Juwita memiliki hobi memasak, lalu beliau mengembangkan kreativitasnya dengan berinovasi membuat nasi uduk yang memiliki warna khas dan unik dari bahan pewarna alami serta aman untuk dikonsumsi. Sebelum masa pandemi, pengunjung restoran Mamih Ungu terhitung di hari biasa berjumlah dua ratus orang per hari dan saat akhir pekan bisa lebih dari tiga ratus pengunjung. Restoran Mamih Ungu juga memiliki satu cabang yaitu di Jl. Siliwangi No. 158 Sekarwangi, Sukabumi.



Gambar 1.1.1 Lokasi Restoran Mamih Ungu di Kota Sukabumi (Google Map, 2020)

Selain rasanya yang lezat dan harganya tergolong pas di kantong, nasi uduk ungu juga memiliki berbagai macam khasiat untuk kesehatan. Ubi ungu (*Ipomoea batatas*) yang menjadi bahan pewarna alami dan cita rasa di nasi uduk ungu ini mengandung banyak antioksidan serta vitamin A dan C yang tinggi sehingga dapat membantu mengontrol gula darah, menurunkan gejala resiko asma, dan mencegah kanker. Sedangkan umbi bit (*Beta vulgaris)* kaya akan vitamin C, antioksidan, dan zat besi sehingga dapat membantu pencernaan dan menjaga kesehatan jantung dan baik bagi penderita diabetes.

Untuk mengetahui persepsi masyarakat luar Kota Sukabumi mengenai nasi uduk ungu, telah disebarkan survey mengenai nasi uduk ungu dan terkumpulnya 164 responden.



Gambar 1.1.2 Infografis mengenai survei nasi uduk ungu

Berdasarkan dari latar belakang yang telah disusun dan survey yang telah disebarkan, nasi uduk ungu dari restoran Mamih Ungu mempunyai banyak kelebihan mulai dari memiliki banyak khasiat, warna yang unik, dan harga yang relatif murah. Walaupun nasi uduk ungu terkenal di Kota Sukabumi tetapi masih

banyak orang di luar Kota Sukabumi yang belum mengetahui kuliner nasi uduk ungu, maka berdasarkan latar belakang tersebut, *storytelling* ini membahas topik mengenai "Nasi Uduk Ungu Primadona Khas Kota Sukabumi".

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan dari latar belakang yang telah disusun, telah teridentifikasi adanya beberapa masalah sebagai berikut:

1. Masih banyak remaja rentang umur 15-20 tahun berdomisili di luar Kota Sukabumi yang belum pernah mengunjungi Kota Sukabumi.
2. Masyarakat berdomisili di luar Kota Sukabumi banyak yang belum mengetahui dan mencicipi nasi uduk ungu kuliner khas Kota Sukabumi.
3. Tingginya minat masyarakat dari luar Kota sukabumi untuk mencicipi kuliner nasi uduk ungu khas Kota Sukabumi, sehingga menurut tim peneliti, nasi uduk ungu khas Sukabumi harus lebih diekspos dan diperkenalkan ke masyarakat di luar Kota Sukabumi.
4. Banyaknya masyarakat luar Kota Sukabumi yang belum mengetahui manfaat dari nasi uduk ungu.

1.3 Perumusan Masalah

Ada pun perumusan masalah dalam *storytelling* ini adalah:

1. Bagaimana asal mula ditemukannya nasi uduk ungu?
2. Bagaimana cara mengedukasi masyarakat di luar Kota Sukabumi mengenai potensi kuliner di Kota Sukabumi yaitu nasi uduk ungu?

3. Kurangnya minat masyarakat di luar Kota Sukabumi untuk datang dan mencicipi kuliner Kota Sukabumi yakni nasi uduk ungu.
4. Apakah kelebihan dari nasi uduk ungu dibandingkan nasi uduk pada umumnya?
5. Bagaimana cara pembuatan nasi uduk ungu?

1.4 Tujuan *Storytelling*

Adapun tujuan dari *storytelling* ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengenal lebih dalam sejarah asal mula ditemukannya nasi uduk ungu dan kreasinya sampai saat ini.
2. Untuk memberikan informasi edukatif kepada masyarakat diluar Kota Sukabumi mengenai potensi kuliner Kota Sukabumi yakni nasi uduk ungu.
3. Untuk mengembangkan minat masyarakat dari luar Kota Sukabumi untuk datang dan mencicipi kuliner Kota Sukabumi yakni nasi uduk ungu.
4. Untuk memberikan informasi mengenai kelebihan nasi uduk ungu dibanding nasi uduk pada umumnya.
5. Untuk memberikan informasi mengenai tata cara pembuatan nasi uduk ungu.

BAB II

GAMBARAN UMUM *STORYTELLING*

2.1 Nasi Uduk

2.1.1 Latar belakang Nasi Uduk

Nasi uduk adalah makanan pokok tradisional khas Betawi yang sering kali dijumpai di Jakarta. Nasi uduk sangat populer di kalangan para pekerja yang sibuk di Kota Jakarta dikarenakan harganya yang terjangkau, tersedia dimanapun, dan kapanpun tergantung dari demografi daerah sekitar. Berdasarkan dari narasumber tim Indonesia *Exploride* yang dilansir dari Indonesiakaya.com, nasi uduk merupakan makanan khas Betawi. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), nasi uduk memiliki arti nasi yang ditanak dengan santan. Tidak seperti nasi putih pada umumnya, nasi uduk diproses dengan dimasak berasnya terlebih dahulu kemudian diaron dengan santan, daun salam, daun jeruk lengkuas dan serai setelah itu nasi uduk dikukus sampai matang. Hasil akhirnya adalah nasi uduk mempunyai rasa yang lebih gurih dan beraroma sedap. Nasi uduk umumnya disajikan bersama lauk pauk lainnya dan sangat cocok dimakan menjadi sarapan, makan siang, ataupun makan malam. Konon, awalnya nasi uduk dijual secara tradisional, daun pisang digunakan untuk membuat bentuk kerucut seperti tumpeng lalu diberikan bawang goreng diatasnya. Dikutip dari negerikuindonesia.com, nasi uduk awalnya sering disajikan pada acara adat seperti pernikahan dan acara syukuran. Tidak hanya di daerah Jakarta, di berbagai daerah di luar pulau Jawa juga menggunakan nasi uduk sebagai makanan sajian di acara adat mereka.

2.1.2 Varian Nasi Uduk

Berdasarkan sumber yang dikutip dari (Mister Aladin, 2018), nasi uduk ternyata memiliki beberapa jenis varian nasi uduk yang sangat digemari oleh seluruh kalangan masyarakat Indonesia dan dikembangkan mengikuti tren kuliner, antara lain:

1. Nasi Uduk Ungu

Gambar 2.1.2.1 Nasi Uduk Ungu (Instagram: @Mamih_ungu, 2019)

Nasi uduk ungu merupakan nasi uduk putih biasa yang diberikan pewarna alami berwarna ungu yang diambil dari ekstrak umbi bit dan ubi ungu dengan tujuan membuat penampilan nasi uduk lebih menarik. Selain karena kandungan umbi bit dan ubi ungu yang kaya akan antioksidan dan fitonutrien, nutrisi dalam nasi uduk ungu juga akan bertambah.

2. Nasi Uduk Hijau

Gambar 2.1.2.2 Nasi Uduk Hijau (Instagram: @Mamih_ungu, 2019)

Warna hijau dari nasi uduk hijau juga dapat didpatkan dari sari sayuran seperti daun suji, daun pandan dan bayam. Dapat juga menggunakan sari sayuran lainnya yang tentunya sehat bagi tubuh.

3. Kue Nasi Uduk

Gambar 2.1.2.3 Kue Nasi Uduk (Instagram: @dekkuliner, 2020)

Kue nasi uduk adalah pengembangan penyajian nasi uduk mengikuti tren sekarang, nasi uduk dicetak menggunakan cetakan kue, lalu dihias menggunakan lauk-pauk yang biasa disajikan bersama nasi uduk sehingga menyerupai kue ulang tahun pada umumnya.

4. Macaroon Nasi Uduk

Gambar 2.1.2.4 Macaroon Nasi Uduk (Instagram: @lamaison.id, 2017)

Macaroon nasi uduk merupakan menu *fusion* yang memiliki arti yaitu perpaduan antara 2 makanan dari 2 budaya yang berbeda. Dibuat oleh salah satu *bakery* di Indonesia, yang bernama *La Maison* dengan tujuan menyajikan cita rasa Indonesia dalam bentuk yang unik.

5. Es krim Nasi Uduk

Gambar 2.1.2.5 Es krim nasi uduk (Instagram: @Eskimomo.id, 2015)

Es krim nasi uduk dibuat menggunakan kecap manis, *rice pudding*, *sweet chili sauce* dengan toping emping, dan *caramelized* teri kacang. *Caramelized* adalah teknik memasak gula hingga meleleh dan berwarna kecoklatan. Es krim nasi uduk merupakan cara baru bagi masyarakat untuk menikmati nasi uduk sebagai Pencuci mulut setelah makan.

2.1.3 Proses Pembuatan Nasi Uduk

Berikut merupakan tata cara pembuatan nasi uduk pada umumnya:

Bahan nasi uduk:

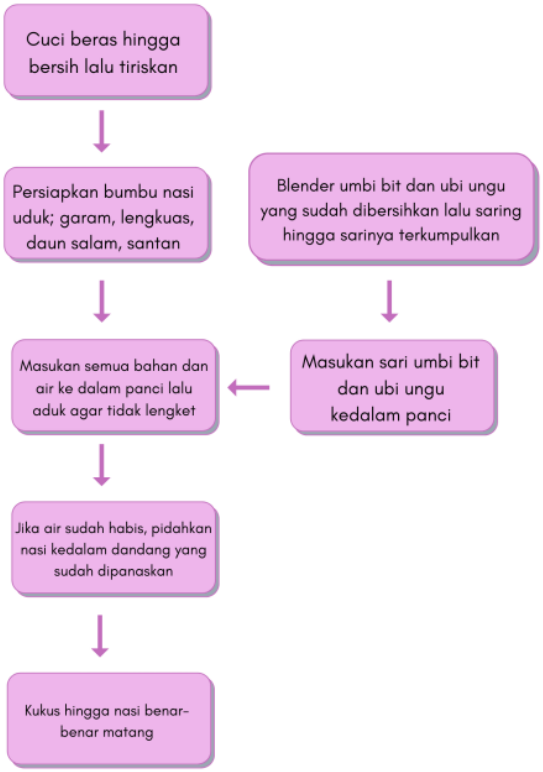
Tabel 2.1.3.1 Resep Nasi Uduk (Reza Iqbal, 2019)

Bahan	Jumlah
Beras putih	300 gram
Santan	200 ml
Garam	1 sdt
Daun salam	1 lembar
Lengkuas	2 cm

Proses pembuatan nasi uduk:

1. Cuci beras hingga bersih dan tiriskan.
2. Setelah itu, masukkan semua bahan ke dalam panci yang akan digunakan untuk merebus.
3. Masak diatas api sedang hingga air habis sambil diaduk sesekali agar tidak lengket.
4. Jika air sudah habis, pindahkan nasi ke dalam dandang atau panci yang sudah dipanaskan. Kukus hingga nasi benar-benar matang.
5. Apabila nasi sudah matang, nasi uduk dapat sajikan bersama dengan tempe orek, telur dadar, bakwan, bihun goreng, sambal, dan beri taburan bawang goreng di atas.

FLOWCHART PEMBUATAN NASI UDUK UNGU



Gambar 2.1.3.1 Flowchart Pembuatan Nasi Uduk Ungu

2.2 Umbi Bit

2.2.1 Latar Belakang Umbi Bit

Umbi bit atau dalam bahasa latin *Beta vulgaris* merupakan tanaman umbi-umbian yang memiliki batang sangat pendek dan daunnya yang berwarna merah tumbuh pada pangkal umbi (Steenis, 2005). Umbi bit diyakini berkembang biak di sekitar garis Pantai Eropa, Afrika Utara, Timur Tengah, dan sebagian Asia termasuk di Indonesia (Nottingham, 2018). Menurut teori yang sudah diketahui

sebelumnya, umbi bit berasal dari persilangan *Beta Vulgaris Var Maritime* (bit laut) dengan *Beta Patula*. Spesies bit kerabatnya adalah *Beta Atriplicifolia* dan *Beta Macrocarpa*. Pada awalnya, umbi bit merah merupakan tanaman dimana daunnya dijadikan sebagai sayuran, dan akhirnya setelah tahun 1500 munculnya ketertarikan untuk menggunakan umbinya (Rubatzky,1998). Ada dua jenis bit yang dikenal, yaitu bit merah dan bit putih, bit merah berciri khas memiliki umbi berwarna merah tua dan bit putih mempunyai umbi berwarna putih (Drs. H. Hendro Sunarjono, APU (Purn.), 2013). Umbi bit umumnya ditemukan di daerah dataran tinggi pada daerah 1.000 m diatas permukaan laut namun bit putih dapat ditemukan dan dikembangkan pada ketinggian 500 m dibawah permukaan laut. Tanah yang subur dan lembab juga merupakan salah satu faktor penting dalam mengembangbiakan buah bit. Selain itu, tanah dengan PH 6-7 sangat cocok untuk umbi bit.

Gambar 2.2.1.1 Umbi Bit (Ibu dan Balita, 2019)

2.2.2 Kandungan Gizi Umbi Bit

Umbi bit terkenal dengan memiliki banyak kandungan yang sehat untuk kesehatan. Menurut Drs. Emma yang dilansir dari buku "Jus buah dan sayur" tahun 2007, umbi bit mengandung beberapa nutrisi yaitu vitamin A, B, dan C dengan kadar air yang tinggi, serta mengandung karbohidrat, protein, dan lemak yang berguna untuk kesehatan tubuh. Di dalam 100 gram umbi bit terdapat begitu banyak vitamin dan mineral yang baik dalam tubuh. Terkandung didalamnya yaitu vitamin

A, C, B6, folat, kalsium dan zat besi. Masing masing kandungan di dalam umbi bit tersebut sangat penting, seperti serat yang penting bagi pencernaan, kandungan folate atau vitamin B9 yang dapat mendukung masa kehamilan. Nutrisi yang terdapat di umbi bit ini sangat penting juga bagi replikasi DNA yang berguna bagi pertumbuhan dan perkembangan janin.

Berikut merupakan tabel nilai gizi umbi bit segar per 100 g:

Tabel 2.2.2.1 Nilai Gizi Umbi Bit per 100 g (NRCS, 2006)

Komponen	Jumlah	Komponen	Jumlah
Karbohidrat	9,96 gr	Vitamin B6	0,067 mg
Gula	7,96 gr	Folat (Vit B9)	30mg
Serat	2 gr	Vitamin C	3,6 mg
Lemak	0,18 gr	Kalsium	16 mg
Protein	1,68 gr	Mineral	0,79 mg
Vitamin A	2 mg	Magnesium	23 mg
Thiamine (Vit B1)	0,031 mg	Fosfor	38 mg
Riboflavin (Vit B2)	0,027 mg	Potassium	305 mg
Niacin (Vit B3)	0,331 mg	Zinc	0,35 mg
asam pantotemik (Vit B5)	0,145 mg	Sodium	77 mg

Selain dapat digunakan sebagai obat alami, umbi bit biasanya digunakan sebagai pemanis dan juga sebagai pewarna alami (Andarwulan, 2012). Dikarenakan umbi bit aman untuk dijadikan sebagai pewarna alami dan memiliki berbagai nutrisi yang baik untuk kesehatan, maka restoran Mamih Ungu memilih untuk menggunakan umbi bit sebagai salah satu bahan utama pembuatan nasi uduk ungu.

2.2.3 Manfaat Umbi Bit Untuk Kesehatan

Kandungan gizi yang terdapat pada umbi bit dapat memberikan manfaat yang baik, salah satunya adalah umbi bit dapat memberihkan seluruh sistem tubuh dan memperkuat kekebalan tubuh, umbi bit dapat merangsang peredaran darah dan membantu menmbah sel darah merah. Menurut Dr. Tania Savitri yang dilansir dari hellosehat.com, manfaat umbi bit secara alami juga terdapat pada tingginya

kandungan fitonutrien untuk melawan penyakit, antioksidan, vitamin, dan mineral. Bahkan, umbi bit dianggap menjadi salah satu sumber umbi yang mengandung jenis fitonutrien, yakni betalain. Betalain baik untuk mencerahkan warna kulit dan juga mampu membantu melindungi beberapa perkembangan jenis kanker dan penyakit lainnya di tubuh.

Umbi bit dapat mencegah infeksi dikarenakan mengandung banyak antioksidan. Dengan banyaknya nutrisi tersebut, umbi bit sangat bermanfaat untuk pengobatan alami. Kandungan pigmen yang terdapat pada umbi bit dimanfaatkan untuk mencegah penyakit kanker. Sebelumnya juga pernah diadakan penelitian yang membuktikan bahwa umbi bit berpotensi sebagai penghambat mutasi sel pada penderita kanker (Astawan, 2008). Selain itu manfaat lain dari umbi bit adalah zat nitrat yang akan berubah menjadi nitrit oksida yang dapat mengurangi tekanan darah. Bahkan, ada bukti yang menunjukkan bahwa jus bit mampu mengurangi tekanan darah, walau hanya sedikit. Beberapa penelitian sejauh ini menemukan bahwa pigmen merah betasianin dan antioksidan di dalam bit diduga memainkan peran dalam mengurangi peradangan yang terkait dengan penyakit jantung menurut Dr. Kevin Adrian yang dilansir dari alodokter.com.

2.3 Ubi Ungu

2.3.1 Latar Belakang Ubi Ungu

Gambar 2.3.1.1 Ubi Ungu (Alodokter, 2018)

Ubi ungu jalar merupakan makanan tradisional yang memiliki banyak kegunaan untuk kesehatan tubuh dan juga merupakan sumber karbohidrat utama selain padi dan jagung. Ubi jalar ungu memiliki nama ilmiah yaitu *Ipomoea batatas* dan memiliki warna ungu yang sangat menarik.

Ubi ungu berasal dari Amerika Tengah dan pada tahun 1960 ubi telah menyebar di hampir seluruh Indonesia, ubi ungu adalah salah satu produk pertanian dan pangan di Indonesia yang memiliki jumlah produksi yang sangat banyak.

Ubi ungu dapat mencapai produktivitasnya yang maksimal apabila ditanam di dataran rendah hingga ketinggian 500 meter dari permukaan laut, namun ubi ungu dapat ditanam hingga ketinggian di atas 1000 meter, bibit ubi ungu bisa dibudidayakan dengan 2 cara yaitu generatif dan vegetatif, dengan menggunakan tanah lempung yang berpasir, gembur, mengandung nutrisi dan tanah yang telah dikeringkan dengan baik dapat membuat hasil penanaman ubi ungu yang terbaik.

2.3.2 Kandungan Ubi Ungu

Ubi ungu adalah jenis umbi-umbian yang memiliki banyak zat antosianin dan antioksidan, zat ini juga merupakan penyebab ubi tersebut menjadi berwarna ungu, selain itu ubi ungu juga mengandung karbohidrat kompleks, protein, menurut Dr. Kevin Adrian dilansir dari alodokter.com. Konsentrasi antosianin menyebabkan beberapa jenis ubi ungu pada umumnya mempunyai gradasi warna ungu yang berbeda.

Ubi ungu memiliki tingkat kandungan lemak yang sangat rendah, ubi ungu mengandung mineral diantaranya yaitu kalsium, magnesium, potasium, fosfor, sodium, zat besi, dan kalium. Ubi ungu juga mengandung vitamin diantaranya yaitu vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, vitamin B6, vitamin B9, vitamin E, vitamin K, dan vitamin A menurut redaksi dokter sehat tahun 2018.

Ubi ungu dapat dikonsumsi dan diolah dengan berbagai cara namun direkomendasikan untuk mengkonsumsi ubi ungu yang direbus atau dikukus

dikarenakan kedua metode ini bisa menjaga kandungan gizi pada ubi ungu tetap utuh, selain itu apabila ubi ungu digoreng, kandungan ubi ungu dapat berkurang dari 40% hingga 60% menurut Prof. Dr. Ir Purwiyanto. Msc dilansir dari health.detik.com. Berikut merupakan kandungan nutrisi dari setiap 100 gr ubi ungu:

Tabel 2.3.2.1 Nilai gizi ubi ungu per 100 g (Fadhila Afifah, 2020)

Komponen	Jumlah
Karbohidrat	27 gr
Protein	1 gr
Lemak	0,1 gr
Serat	4 gr
Sodium	0,83% dari DV
Kalium	13,5% dari DV
Kalsium	2% dari DV
Besi	4% dari DV
Vitamin C	40% dari DV
Vitamin A	4% dari DV
DV : *Daily Value*	

2.3.3 Manfaat Ubi Ungu Untuk Kesehatan

Ubi ungu adalah salah satu makanan yang sering disebut sebagai *superfood*. Menurut Dr. Andreas Wilson Setiawan dan Ajeng Quamila yang dilansir dari hellosehat.com, *superfood* merupakan kelompok makanan kebanyakan termasuk sumber makanan nabati, namun juga ikan-ikanan dan produk susu yang dianggap memiliki kekayaan nutrisi begitu padat, sehingga baik untuk kesehatan tubuh. Antioksidan atau antosianin yang terkandung di dalam ubi ungu, memiliki manfaat menjadi anti-inflamasi, dan dapat membantu merelaksasi pembuluh darah, ubi ungu juga merupakan makanan yang tidak membuat gula darah meningkat, tinggi akan serat, *gluten free* yang artinya tidak mengandung protein gluten dan memiliki kandungan beta karoten yang diubah menjadi vitamin A didalam tubuh manusia.

Antioksidan dalam ubi ungu dapat menjadi penangkal radikal bebas penyebab penuaan dini, mencegah peradangan dalam tubuh dan kanker menurut Prof. Ali Khomsan dilansir dari *lifestyle*kompas.com, selain itu ubi ungu juga dapat

membantu menjaga imunitas tubuh, menambah produksi enzim antioksidan sehingga membantu mengurangi senyawa beracun dan menjaga agar tubuh lebih kuat dan sehat. Ubi ungu dapat mencegah pembekuan darah dikarenakan adanya kandungan asam klorogenat, zat ini dapat mengurangi terjadinya pembekuan darah dengan adanya proses pembentukan benang-benang fibrin, dan Menjaga kesehatan hati (*sayurbox*, 2020).

Kandungan antosianin yang ada pada ubi ungu mampu menghasilkan warna warna alami seperti, ungu, pink, merah, dan warna warna turunan merah. Maka dari itu ubi ungu juga sangat cocok menjadi pewarna makanan dan pewarna alami.

BAB III
SKENARIO PELAKSANAAN OBSERVASI LAPANGAN

3.1 Skenario Alur Cerita dan Pesan

Berikut *Storyboard* dari video dokumenter *storytelling*:

Title Storyboard: "NASI UDUK UNGU PRIMADONA KOTA SUKABUMI"

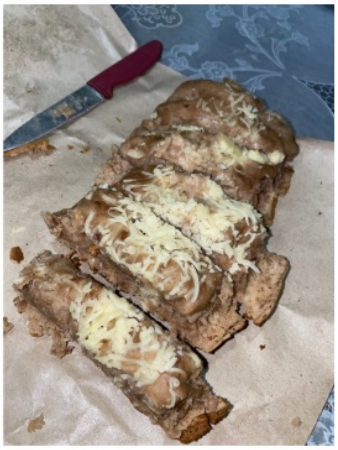
1. Pembukaan dari Trio Diva dengan menyapa menggunakan bahasa sunda lalu menjelaskan Trio Diva sedang dalam perjalanan ke Kota Sukabumi. (15 detik)

Gambar 3.1.1 Trio Diva

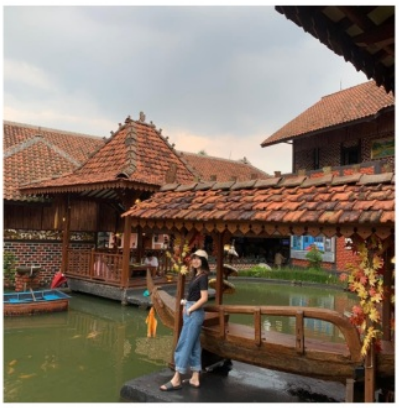
2. *Footage* video perjalanan dari Jakarta-Sukabumi (mengendarai mobil), pengambilan video dari titik keberangkatan, jalur tol mana saja yang dilalui, animasi peta dan jalur yang dilalui, durasi perjalanan, lingkungan, dan keadaan Kota Sukabumi dengan penjelasannya dijelaskan menggunakan teknik *dubbing*. (2 menit)

Gambar 3.1.2 Tol Bocimi (Media Indonesia, 2020)

3. Video wisata dan kuliner yang sudah di datangi oleh Trio Diva. (2 menit)



Gambar 3.1.3 Kuliner Kota Sukabumi



Gambar 3.1.4 Wisata di Kota Sukabumi Kampoeng Ikan

4. Wawancara bersama warga Kota Sukabumi dengan pertanyaan: sudah berapa lamakah tinggal di Kota Sukabumi, apakah makanan *favorite* di Kota Sukabumi, sampai akhirnya Trio Diva menemukan satu kuliner yang unik, yaitu nasi uduk ungu dari restoran Mamih Ungu. (2 menit)

Gambar 3.1.5 Nasi Uduk Ungu

5. Video bagian dalam restoran Mamih Ungu hingga penghargaan restoran Mamih Ungu. (2 menit)

Gambar 3.1.6 Restoran Mamih Ungu

6. Wawancara bersama Ibu Noer Nurhayati selaku *operational manager* dari restoran Mamih Ungu, penjelasan singkat mengenai latar belakang restorannya dan menu inovatifnya yaitu nasi uduk ungu. (3 menit)

Gambar 3.1.7 Wawancara Bersama Ibu Noer Nurhayati

7. Membahas bahan pembuatan dan mengambil video cara membuat nasi uduk ungu. (4 menit)

Gambar 3.1.8 Cara Membuat Nasi Uduk (Dapur Harian, 2017)

8. Penjelasan mengenai kandungan gizi dari umbi bit dan Ubi Ungu oleh Narasumber dr. Stephanie. (2 menit)

Gambar 3.1.9 Narasumber Gizi dr. Stephanie dari *DoctorSHARE*.

9. Trio Diva mencicipi nasi uduk ungu dan memberikan *review* terhadap nasi uduk ungu. (2 menit)

Gambar 3.1.10 Menyicipi nasi uduk ungu.

10. Kesimpulan dan video ajakan kepada penonton untuk berkunjung dan mencicipi nasi uduk ungu khas Kota Sukabumi serta beriringan dengan video kompilasi wisata dan kuliner di Kota Sukabumi dan diakhiri dengan video perjalanan pulang ke Jakarta dari Sukabumi. (3 menit)

Gambar 3.1.11 *Conclusion* (google, 2017)

3.2 *Rundown* Pelaksanaan Observasi

Tanggal	Waktu	Lokasi	Kegiatan
24 Oktober 2020	06:00	Jakarta	Perjalanan dari Jakarta ke Kota Sukabumi
	08:00	Sukabumi	Sampai di Kota Sukabumi, *check in* villa
	08:20		Mengitari Kota Sukabumi
	09:20		Perjalanan menuju Jl. Jendral Sudirman
	09:30		Mengitari Jl. Jendral Sudirman
	10:30		Menuju Roti Priangan
	10:40		Mencicipi roti Priangan khas Kota Sukabumi
	20:00		Perjalanan menuju Bandros Atta
	20:10		Mencicipi Bandros Atta khas Kota Sukabumi
25 Oktober 2020	10:00	Sukabumi	Perjalanan dari villa ke restoran Mamih Ungu
	10:20		Mengambil video di sekitar restoran Mamih Ungu
	11:00		Memasuki restoran Mamih Ungu
	12:00		*Review nasi uduk ungu*
	13:00		Melihat cara pembuatan nasi uduk ungu
	14:00		Interview bersama operational manager restoran Mamih Ungu
	15:00		Membuat video konklusi di restoran Mamih Ungu

Gambar 3.2.1 *Rundown* Perjalanan ke Kota Sukabumi

3.3 Data dan Informasi yang telah Diperoleh

Di dalam kegiatan *storytelling* ini, telah dilakukan wawancara dengan beberapa narasumber untuk memberikan keterangan dan data untuk mendukung penyusunan *storytelling* ini. Berikut merupakan narasumber yang telah diwawancarai:

- Narasumber
    1. Ibu Noer Nurhayati selaku *operational manager* restoran Mamih Ungu.
    2. Empat orang warga Kota Sukabumi yang bernama, Kang Odon, Kak Nazwa, Kak Tutus dan Ibu Mariati.
- Pertanyaan
    1. Sudah berapa lama tinggal di Kota Sukabumi?
    2. Apa makanan *favorite* di Kota Sukabumi?
- Lembar observasi

    Selain dari wawancara yang diperoleh, telah dilakukan observasi langsung ke lapangan. Ada beberapa poin yang penting dalam pelaksanaan observasi ini yaitu:

    1. Apa saja kuliner yang ada di Kota Sukabumi?
    2. Apa saja destinasi wisata yang ada di Kota Sukabumi?
    3. Bagaimana cara menuju ke Kota Sukabumi?

4. Bagaimana cara menuju ke restoran Mamih Ungu?
5. Apa itu nasi uduk ungu?
6. Bagaimana cara membuat nasi uduk ungu?

3.4 Analisis Data

Data merupakan sesuatu yang dikumpulkan oleh peneliti berupa fakta empiris yang dilakukan untuk memecahkan masalah atau menjawab pertanyaan penelitian (Siyoto, Sandu dan Muhammad Ali Sodik, 2015). Data dapat dikelompokkan menjadi 3 yaitu data berdasarkan sumbernya, berdasarkan sifatnya, dan berdasarkan waktu pengambilannya. Data yang dituangkan di *storytelling* ini adalah data berdasarkan sumbernya, data ini dibagi menjadi dua yaitu, data primer dan sekunder. Data primer adalah data yang di dapatkan dari sumbernya secara langsung, biasanya didapat dengan cara observasi dan wawancara mwendalam. Sedangkan data sekunder adalah data yang didapat melalui sumber yaitu jurnal, laporan, dan buku. Berikut merupakan data primer yang diperoleh dalam pelaksanaan observasi di Kota Sukabumi:

1. Kuliner di Kota Sukabumi menurut masyarakat setempat.
2. *Interview* bersama *operational manager* Mamih Ungu Ibu Noer Nurhayati mengenai asal mula nasi uduk ungu dan restoran Mamih Ungu.
3. Cara pembuatan nasi uduk ungu khas restoran Mamih Ungu
4. *Footage video* dan foto kuliner Kota sukabumi dan foto pemandangan Kota Sukabumi

3.5 *Editing*

Editing merupakan kegiatan menyeleksi, mengolah, memeriksa, dan memperbaiki suatu naskah agar layak untuk dipublikasikan. *Editin*g yang telah dilakukan adalah *editing video* dokumenter, poster infografis, dan *mini booklet* yang diambil saat observasi di Kota Sukabumi. Biasanya editing dilakukan dengan

menggunakan bantuan aplikasi. Aplikasi yang digunakan untuk meng*edit video* dokumenter adalah *filmora*. Aplikasi *filmora* sangat mudah digunakan dan memiliki banyak fitur yang menarik. Contohnya yaitu, *full future mode* yang merupakan fitur untuk mendukung para pengguna untuk mengedit secara bebas dan sesuai yang diinginkan. Untuk mengedit poster infografis dan artikel dibantu dengan aplikasi *Canva*, aplikasi ini memberikan banyak ide melalui *template* yang disediakan. Tipe jenis video yang telah dibuat adalah video *travel*, menjelaskan mengenai tempat wisata dan kuliner di Kota Sukabumi. Konsep yang diambil dalam pengeditan video adalah, konsep program informasi "Tau gak sih" dari trans 7.

BAB IV
DESKRIPSI HASIL *STORYTELLING*

Penjelasan masing masing *scene* dapat disajikan sebagai berikut:

4.1 *Scene* 1: *Opening* dari Trio Diva, Penjelasan Mengenai Kota Sukabumi dan perjalanan menuju Kota Sukabumi

Scene ini diisi dengan video pembukaan dari Trio Diva, setelah itu perjalanan ke Kota Sukabumi melalui jalan tol dan pedesaan. Pengambilan video dilakukan di dalam mobil serta diisi dengan penjelasan singkat mengenai Kota Sukabumi, bagaimana cara menuju ke Kota Sukabumi, kendaraan yang dapat digunakan, dan membutuhkan waktu berapa lama.

4.2 *Scene* 2: Kompilasi Wisata dan Kuliner yang ada di Kota Sukabumi

Scene ini diisi dengan video penjelasan singkat mengenai tempat wisata dan kuliner yang ada di Kota Sukabumi dengan transisi yang cepat, terdiri dari: wisata Jembatan Situ Gunung, Air Terjun Sawer, Restoran Kampoeng Ikan, Mochi Kaswar Lampion, Soto Mie Agih, Bubur Ayam Odeon, kuliner malam Kota Sukabumi, Ronde Kota Paris, Bandros Atta, dan Mie Oyan.

4.3 *Scene* 3, Wawancara Masyarakat Kota Sukabumi

Scene ini berisikan wawancara terhadap masyarakat sekitar di Kota Sukabumi. Terdapat empat warga yang diwawancarai. Wawancara berisikan dua pertanyaan, yaitu berapa lama warga tersebut tinggal di Kota Sukabumi dan apakah makanan favorit di Kota Sukabumi. Dari wawancara yang telah dilaksanakan, akhirnya Trio Diva menemukan satu makanan Kota Sukabumi yang unik yaitu nasi uduk ungu. Trio Diva pun mengajak *audience* untuk mencari tahu tentang nasi uduk ungu.

4.4 *Scene* 4, Perkenalan Restoran Mamih Ungu

Scene ini berisikan tentang Trio Diva mengunjungi restoran Mamih Ungu, cuplikan-cuplikan penghargaan, lokasi, dan penampilan di dalam restoran Mamih

Ungu. *Scene* ini juga memperlihatkan operational manager restoran Mamih Ungu yaitu Ibu Noer Nurhayati yang menjelaskan asal mula dibangunnya restoran Mamih Ungu, hingga perjalanannya dalam mengkreasikan nasi uduk ungu yang akhirnya dijadikan ikon kuliner Kota Sukabumi.

4.5 *Scene* 5, Penjelasan Mengenai Nasi Uduk Ungu serta Teknik Pembuatan Nasi Uduk Ungu

Scene ini berisikan penjelasan dari *manager* restoran yaitu Ibu Noer Nurhayati mengenai latar belakang restoran Mamih Ungu, nasi uduk ungu, dan perbedaan nasi uduk ungu dibandingkan nasi uduk pada umumnya, serta teknik pembuatan nasi uduk ungu. Terdapat video nasi uduk ungu, bahan dasar dari nasi uduk ungu, dan cara pembuatannya.

4.6 *Scene* 6, Penjelasan Kandungan Gizi Umbi Bit dan Ubi Ungu serta Manfaatnya bagi Kesehatan dari dr. Stephanie

Scene ini berisikan mengenai penjelasan kandungan gizi umbi bit dan ubi ungu secara ilmiah dari dr. Stephanie *DoctorSHARE*. Topik yang diangkat adalah kandungan gizi, manfaat bagi kesehatan serta anjuran dari dokter.

4.7 *Scene* 7, Trio Diva Mencicipi Nasi Uduk Ungu

Dalam *scene* ini Trio Diva mencicipi nasi uduk ungu. Menu yang telah dipilih adalah 2 jenis menu andalan, yaitu nasi uduk ungu komplit dan nasi uduk ungu paket anak. Adanya penjelasan mengenai rasa, tekstur, dan *review* dari Trio Diva mengenai nasi uduk ungu.

4.8 *Scene* 8: Konklusi

Dalam *scene* ini, Trio Diva menyampaikan pendapat mengenai potensi kuliner dari nasi uduk ungu yang masih kurang dikenal oleh masyarakat dalam negeri dan memberikan kesimpulan dari kuliner nasi uduk ungu khas restoran Mamih Ungu yang terletak di Kota Sukabumi. Scene ini diisi dengan video kompilasi wisata dan kuliner di Kota Sukabumi dan diakhiri dengan video perjalanan pulang ke Kota Jakarta.

BAB V
KESIMPULAN & SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari observasi yang dilakukan di restoran Mamih Ungu, kami dapat menyimpulkan bahwa nasi uduk ungu merupakan inovasi yang sangat unik dan memiliki banyak kandungan kesehatan untuk tubuh. Selain itu restoran Mamih Ungu juga terletak di tempat yang strategis karena berada dekat dengan gerbang masuk kota Sukabumi. Dari hasil dari wawancara dengan Ibu Noer Nurhayati selaku *operational manager* di restoran Mamih Ungu, ia menyatakan bahwa asal mula nasi uduk ungu ini berasal dari sebuah hobi yang digemari oleh Ibu Martini Juwita yaitu memasak, tidak hanya itu, ia juga ingin membuat suatu kreasi baru yang memiliki manfaat gizi serta unik dan nikmat di lidah masyarakat sekitar, maka dari itu terbentuklah nasi uduk ungu ini. Ia memilih warna ungu karena ungu merupakan warna yang berbeda dari yang lainnya alias unik. Cara untuk mengembangkan minat masyarakat luar Kota Sukabumi agar mengetahui tentang nasi uduk ungu dan restoran Mamih Ungu ini, kami membuat video *review* yang berisi sejarah nasi uduk ungu, memberi informasi mengenai manfaat yang dikandung dari nasi uduk ungu dan kelezatan rasa nasi uduk ungu serta membuat video Tik Tok. Untuk kelebihan nasi uduk ungu terdapat pada banyaknya kandungan gizi dari umbi bit dan ubi ungu sebagai pewarna alami dan warna ungunya yang menggugah selera. Untuk memberi informasi mengenai cara pembuatan nasi uduk ungu yang sangat mudah dapat dilihat di *scene* 5. Dengan adanya video dan *scene* tersebut telah memenuhi semua tujuan dari *storytelling*.

5.2 Saran

Berdasarkan dari penelitian dan observasi yang telah dilakukan, berikut merupakan beberapa saran yang ditujukan kepada Mamih Ungu dan para peneliti selanjutnya, semoga saran ini dapat bermanfaat kedepannya.

1. Mamih Ungu

Nasi uduk ungu khas Kota Sukabumi menurut tim penulis sangat unik dan merupakan pengalaman yang tidak dapat dilewatkan. Saat pertama kali datang ke Kota Sukabumi, dari observasi tim penulis restoran Mamih Ungu telah memenuhi protokol kesehatan, restorannya juga cukup bersih, dan makanannya sungguh lezat. Namun, sebaiknya restoran Mamih Ungu lebih meningkatkan pemasaran yang sudah dilakukan, dengan cara bekerjasama dengan *influencer* atau dengan mengajak pengelola wisata untuk bekerja sama mempromosikan kuliner dan objek wisata di Kota Sukabumi agar Kota Sukabumi bisa dikenal dengan potensi wisata serta kuliner, meningkatkan penggunaan sosial media, selain itu nasi uduk ungu juga mengandung banyak gizi hal ini dapat ditambahkan dalam pemasaran dan promosi agar banyak orang akan lebih tertarik untuk mencobanya.

2. Peneliti Selanjutnya

Berikut beberapa saran untuk para peneliti selanjutnya yang tertarik untuk meneliti nasi uduk ungu di restoran Mamih Ungu:

a. Peneliti selanjutnya diharapkan untuk lebih memperdalam pembahasan mengenai kelebihan nasi uduk ungu.
b. Membahas mengenai cara pemasaran restoran Mamih Ungu serta nasi uduk ungu.
c. Membahas lebih dalam mengenai cara nasi uduk ungu dapat dijadikan sebagai hal yang ikonik.
d. Mempersiapkan konsep secara matang, agar saat pengambilan gambar, video dapat berjalan dengan lancar.
e. Memperdalam pengumpulan data dan mempersiapkan pertanyaan wawancara.

BAB VI
PENUTUP

Demikianlah laporan *storytelling* mengenai nasi uduk ungu yang telah disusun, *storytelling* ini dibuat dan disampaikan kepada seluruh pihak yang terkait. Ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu sejak persiapan. Akhir kata, atas perhatiannya, terima kasih.

Jakarta, 8 september 2020

Hormat Kami,

Evelyn Sumanang Lily Yulianti Michelle Grishelda Wijaya

DAFTAR PUSTAKA

Buku:

Andarwulan, N., Faradila, RH. F., 2012, Pewarna Alami Untuk Pangan, *Seafast Center*, Bogor

APU (Purn.), D. S. (2013). Bertanam 36 Jenis Sayur. *Retrieved* September 11, 2020, tersedia pada *https://books.google.co.id/books?id=Aay0CAAAQBAJ*

Siyoto, Sandu dan Muhammad Ali Sodik. 2015. Dasar Metodologi Penelitian. Yogyakarta: Literasi Media Publishing.

Sukabumi (2015, 17 Nov) 24 Jam Sukabumi

Website:

Adrian, D. (2015, December 30). Manfaat Umbi bit, Si Merah dengan Segudang Nutrisi. Diakses pada 14 September, 2020, tersedia pada https://www.alodokter.com/manfaat-buah-bit-si-merah-dengan-segudang-nutrisi

Benny Bestiandy (2020, 7 May) PSBB: Volume Kendaraan di Tol Bocimi Turun 42 persen, diakses pada 8 September 2020, dari https://mediaindonesia.com/read/detail/310982-psbb-volume-kendaraan-di-tol-bocimi-turun-42-persen

Dekkuliner (2020, 28 Februari) foto kue nasi uduk, diakses pada 23 September 2020, dari https://www.instagram.com/p/B9F7gT8gdSL/

Detik food (2013, 12 September) Ubi Ungu Ternyata Punya Pigmen Pewarna Ungu Alami. Diakses pada tanggal 8 September 2020, dari https://food.detik.com/info-kuliner/d-2357426/ubi-ungu-ternyata-punya-pigmen-pewarna-ungu-alami

Eskimomo.id (2015, 13 September) foto es krim nasi uduk, diakses pada 23 September 2020, dari https://www.instagram.com/p/7kV6vfgllq/?utm_source=ig_embed

Fadhila Afifah, 5 Manfaat Ubi Ungu untuk kesehatan, jangan lewatkan! Diakses pada tanggal 8 September 2020, dari https://id.theasianparent.com/manfaat-ubi-ungu

Kompas (2016, 6 September) Ubi Ungu, Pangan Lokal Kaya Antioksidan, diakses pada tanggal 8 September 2020, dari https://lifestyle.kompas.com/read/2016/09/06/070600323/Ubi.Ungu.Pangan.Lokal.Kaya.Antioksidan

Mamih Ungu (2019, 27 September) foto nasi uduk hijau, diakses pada 23 September 2020, dari https://www.instagram.com/p/B25nJORhu5e/

Mamih Ungu (2019, 27 September) foto nasi uduk ungu, diakses pada 23 September 2020, dari https://www.instagram.com/p/B25VeWJBKMM/

Nottingham, S. (2018, February 21). *Beetroot:* 2. History. Diakses pada tanggal 13 September 2020, dari http://sfnottingham.blogspot.com/2018/02/beetroot-2-history.html

Rian Farisa (2017, 8 Juni) *La Maison, The Mansion Of Macarons*, diakses pada 23 September 2020, dari http://www.passionmedia.co.id/b/la-maison-the-mansion-of-macarons

Rohman, A. (2013, May 24). nasi uduk ungu dijadikan ikon Kota Sukabumi. Diakses pada tanggal 13 september 2020, dari https://www.antaranews.com/berita/376416/nasi-uduk-ungu-dijadikan-ikon-Kota-sukabumi

Sayurbox (2020, 31 Maret) 7 manfaat ubi ungu untuk kesehatan yang wajib dicoba. Diakses pada 8 september 2020, dari http://blog.sayurbox.com/7-manfaat-ubi-ungu-untuk-kesehatan/

Setiawan, D., & Quamila, A. (2020, September 08). Apa itu *Superfood,* dan Makanan Apa Saja yang Termasuk *Superfood*? • *Hello Sehat. Retrieved October 03, 2020, dari https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/apa-itu-superfood/*

Youtube:

Bremana,T. (2017, 6 Mei) nasi uduk ungu khas Sukabumi-Metro TV. Youtube. Diakses pada tanggal 08 september 2020, dari https://www.youtube.com/watch?v=Kxhwdhh08Ls

Muhammad Dimas Aditya (2017, 14 September) Wisata Kuliner Mamih Ungu Sukabumi. Youtube. Diakses pada tanggal 8 September 2020, dari https://www.youtube.com/watch?v=HFBSY_19x3Y&t=4s

Sukabumi (2015, 16 November) 24 jam kuliner Sukabumi. Youtube. Diakses pada tanggal 8 September 2020, dari https://www.youtube.com/watch?v=EeRJJFQzasA&t=265s

LAMPIRAN

Transkrip wawancara bersama warga Kota Sukabumi

Identitas	Data Wawancara
Pewanwancara	**Berapa lama tinggal di sukabumi?**
Narasumber 1	Sudah berapa lama ya..26 tahun ada
Pewawancara	**Ibu sudah berapa lama tinggal di sukabumi?**
Narasumber 2	Sudah 45 tahun
Pewawancara	**Berapa lama tinggal di sukabumi?**
Narasumber 3	Udah 16 tahun sejak lahir
Pewawancara	**Sudah berapa lama tinggal di sini?**
Narasumber 4	Sudah 22 tahun
Pewawancara	**Makanan favoritnya apa sih?**
Narasumber 1	Geco, Mochi
Narasumber 2	Seblak paling suka , mie ayam di sekolah Mie Ayam SP
Narasumber 3	Makanan tradisional aja,
Narasumber 4	Bubur odeon sama nasi uduk ungu

Pewawancara	**Nasi uduk ungu itu apa ya bu?**
Narasumber 4	Nasi uduk ungu itu yang di restoran ibu ungu
Narasumber 2	Untuk makanan itu ayam sama nasi ungunya, ayam goreng sama nasi ungu, uh enak banget sih menurut saya, mantap!!

Transkrip Wawancara berana *Operational Manager* Mamih Ungu, Ibu Noer Nurhayati

Identitas	Data Wawancara
Pewawancara	**Bagaimanakah asal mula berkembangnya restoran mamih ungu?**
Narasumber	Pertamanya itu kita mulai dari tahun 2007, tahun 2007 itu ownernya ibu Martini Juwita memang pada dasarnya suka memasak, pertamanya bisnis rumah makan biasa, warung nasi. Membuat makanan nasi kotak yang dijual ke kantor atau acara-acara, kemudian berpikir bahwa bagaimana membuat sesuatu yang beda, biar nanti unik, maka terpikir dari nasi uduk, itu kan nasi uduk biasanya putih, kuning, berinovasi lah bikin sesuatu yang berbeda yaitu dengan buat nasi uduk ungu.

Pewawancara	**Sebenarnya apa sih ibu nasi uduk ungu itu?**
Narasumber	Sebenernya nasi ungu itu adalah nasi uduk, yang mana ungu di situ perpaduan dari buah bit dengan ubi, kita juga di situ mengeksploitasi masalah kesehatan, buah bit itu bagus untuk kesehatan ya, jadi cairannya diambil menjadi zat pewarna, serat. Bagus dicampur dengan ubi ungu akhirnya bisa membuat gurih ke nasi. Walaupun berwarna tapi rasa gurihnya dapet gitu.
Pewawancara	**Lalu apakah perbedaan nasi uduk ungu dan nasi uduk pada umumnya ?**
Narasumber	Kita membuat nasi ungu memang tidak sekedar warna, tapi rasanya juga kita pertahankan ada rasa unik sendiri gurihnya beda, nasi ungu dibuat berasa, tidak hanya warna tapi juga rasa.

Trasnkrip penjelasan nutrisi Umbi Bit dan Ubi Ungu oleh Dr. Stepanie

Dr. Stephanie	Halo perkenalkan, saya dr. Stephanie, pada kesempatan kali ini, saya akan menjelaskan sedikit tentang kandungan yang ada di buah bit dan juga umbi ungu.

Manfaat buah bit	Saya akan mulai dari buah bit terlebih dahulu, kandungan dari buah bit ini sangat banyak sekali diantaranya Vitamin C, Vitamin A, Serat, Zat Besi, Nitrat, Nikolat, dan juga Kalsium dan antioksidan lainnya. Sehingga ini membuat buah bit menjadi sebuah buah yang kaya akan nutrisi di dalam nya dan juga bermanfaat seperti, dapat memperlancar sistem pencernaan, sebagai pencegah kanker, kemudian dapat membuat kulit menjadi lebih baik, menjaga berat badan, dan menjaga tekanan darah menjadi stabil kemudian baik untuk ibu hamil dan jus buah bit ini banyak digunakan sebagai pencegah anemia. Sehingga ini sangat baik sekali untuk orang-orang yang hemoglobinnya ataupun yang menderita anemia penyakit tersebut untuk mengkonsumsi buah bit.
Manfaat ubi ungu	Selain dari buah bit ada juga ubi Ungu yang juga dapat sangat bermanfaat untuk kesehatan, seperti di dalamnya terdapat kandungan vitamin, vitamin yang sangat kaya dan juga mineral yang dapat menjadikan sebuah ubi ungu untuk makanan yang dapat baik bagi kesehatan seperti misalnya ada vitamin A, vitamin C, magnesium, folat, serat dan juga kalsium sehingga ubi ungu juga dapat menjadi sebuah pilihan bagi penderita diabetes untuk menjaga kadar gula darahnya kemudian sebagai antioksidan mencegah dari kanker kemudian

	menenangkan tekanan darah juga dan juga menjaga imunitas tubuh selain itu juga dipilih untuk orang-orang yang berada di posisi obesitas sehingga dapat menjaga dan menstabilkan berat badan, sekian penjelasan dari saya terhadap buah bit dan juga ubi ungu semoga bermanfaat terima kasih.

Nasi uduk ungu primadona Kota Sukabumi

ORIGINALITY REPORT

17%	16%	2%	6%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Submitted to Podomoro University Student Paper	3%
2	yonulis.com Internet Source	1%
3	repository.podomorouniversity.ac.id Internet Source	1%
4	hellosehat.com Internet Source	1%
5	123dok.com Internet Source	1%
6	www.slideshare.net Internet Source	1%
7	tradisionalsehat.com Internet Source	1%
8	mulpix.com Internet Source	1%
9	www.katamasa.com Internet Source	1%

10	kompas.web.id Internet Source	<1%
11	www.scribd.com Internet Source	<1%
12	food.detik.com Internet Source	<1%
13	lifestyle.kompas.com Internet Source	<1%
14	doktersehat.com Internet Source	<1%
15	usaharumahan.id Internet Source	<1%
16	blog.sayurbox.com Internet Source	<1%
17	text-id.123dok.com Internet Source	<1%
18	itsb.ac.id Internet Source	<1%
19	mediaindonesia.com Internet Source	<1%
20	qdoc.tips Internet Source	<1%
21	es.scribd.com Internet Source	<1%

22	hot-racking.com Internet Source	<1%
23	Submitted to UIN Walisongo Student Paper	<1%
24	repository.unika.ac.id Internet Source	<1%
25	repository.unj.ac.id Internet Source	<1%
26	repository.stiesia.ac.id Internet Source	<1%
27	Dewita Dewita, Henniwati Henniwati. "JUS BIT MERAH (Beta vulgaris L.) BERMANFAAT MENINGKATKAN KADAR HEMOGLOBIN IBU HAMIL DENGAN ANEMIA", Jurnal Kebidanan Malahayati, 2020 Publication	<1%
28	repository.radenintan.ac.id Internet Source	<1%
29	bumitempattinggalku.blogspot.com Internet Source	<1%
30	lydiasartika.wordpress.com Internet Source	<1%
31	digilib.uinsgd.ac.id Internet Source	<1%

32	bebeclub.co.id Internet Source	<1%
33	gastronomy-aficionado.com Internet Source	<1%
34	Submitted to Sriwijaya University Student Paper	<1%
35	etds.ncl.edu.tw Internet Source	<1%
36	irma-puspa-sari-fst14.web.unair.ac.id Internet Source	<1%
37	laboratoriumgizi.jatimprov.go.id Internet Source	<1%
38	sfnottingham.blogspot.com Internet Source	<1%
39	lawmetha.wordpress.com Internet Source	<1%
40	klasika.kompas.id Internet Source	<1%
41	buahbeet.blogspot.com Internet Source	<1%
42	repository.uinjkt.ac.id Internet Source	<1%
43	www.resepdian.com Internet Source	<1%

44	resepmasakanhalal.blogspot.com Internet Source	<1%
45	archive2013.ilkom.unsri.ac.id Internet Source	<1%
46	www.gooddoctor.co.id Internet Source	<1%
47	id.theasianparent.com Internet Source	<1%
48	jurnal.isei.or.id Internet Source	<1%
49	www.alodokter.com Internet Source	<1%
50	id.123dok.com Internet Source	<1%
51	agribozcute.wordpress.com Internet Source	<1%
52	poetra05.blogspot.com Internet Source	<1%
53	www.rumahmesin.com Internet Source	<1%
54	irawansahputra.blogspot.com Internet Source	<1%
55	www.pinterest.es	

	Internet Source	<1%
56	info-kotakita.blogspot.com Internet Source	<1%
57	"Genome Engineering for Crop Improvement", Wiley, 2021 Publication	<1%

Exclude quotes	On	Exclude matches	Off
Exclude bibliography	On		