

**INOVASI KULINER TRADISIONAL NASI GORENG HIJAU
DENGAN BAHAN CAISIM**



TUGAS AKHIR

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk menyelesaikan Studi pada Program
Studi Diploma III Perhotelan**

Oleh:

Nama : Muhamad Ilham Setiaji

NIM : 20101001

PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN

POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA TEGAL

2024

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhamad Ilham Setiaji

NIM : 20101001

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Hak Bebas royalti Non eksklusif (*Nonexclusive Royalty-Free Rige*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul:

**"INOVASI KULINER TRADISIONAL NASI GORENG HIJAU DENGAN
BAHAN CAISIM"**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama berhak menyimpan, mengelola dalam bentuk pangkalan (*data base*) merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Tegal, 31 juli 2024

Yang Membuat Pernyataan,



Muhamad Ilham Setiaji

NIM 20101001

HALAMAN REKOMENDASI

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Muhamad Ilham Setiaji

NIM : 20101001

Program Studi : Diploma III Perhotelan

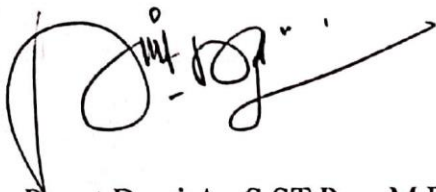
Judul Tugas Akhir :

“INOVASI KULINER TRADISIONAL NASI GORENG HIJAU DENGAN
BAHAN CAISIM”

Mahasiswa tersebut telah di nyatakan selesai melaksanakan bimbingan dan dapat mengikuti Ujian Akhir pada tahun akademik 2024

Tegal, 31 juli 2024

Pembimbing I,



Puput Dewi A., S.ST.Par., M.Par.

NIPY. 12.017.362

Pembimbing II,



Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par.

NIPY. 12.017.361

HALAMAN PENGESAHAN

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Muhamad Ilham Setiaji

NIM : 20101001

Program Studi : Diploma III Perhotelan

Judul Tugas Akhir :

“INOVASI KULINER TRADISONAL NASI GORENG HIJAU DENGAN
BAHAN CAISIM”

Dinyatakan LULUS/TIDAK LULUS setelah dipertahankan di hadapan Dewan
Penguji Tugas Akhir Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan
Bersama.

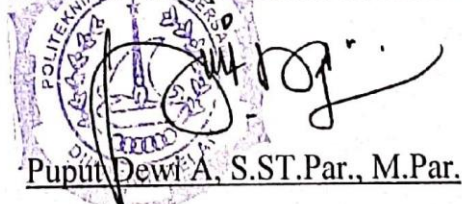
Tegal, 31 juli 2024

Dewan Penguji,

Jabatan	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua	Wiyanti, S.Kom., M.M.	1.....
2. Anggota I	Hana Yulinda F., M.Pd.	2.....
3. Anggota II	Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par.	3.....

Mengetahui

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan


Puput Dewi A, S.ST.Par., M.Par.

NIPY. 12.017.362

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat Allah SWT, Tuhan yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang yang telah melimpahkan segala Rahmat, hidayah dan inayah-Nya hingga terselesaikannya laporan Tugas Akhir dengan judul "Inovasi Kuliner Tradisional Nasi Goreng Hijau Dengan Bahan Caisim". Tugas Akhir merupakan kelulusan dalam mencapai derajat Diploma III pada Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama.

Selama melakukan penelitian dan kemudian tersusun dalam laporan Tugas Akhir ini, banyak pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan dan bimbingan. Pada kesempatan ini, tak lupa penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar besarnya kepada:

1. Bapak Agung Hendarto, S.E., M.A. selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama Tegal.
2. Ibu Puput Dewi A, S.ST.Par., M.Par. selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Tegal.
3. Ibu Puput Dewi A, S.ST.Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing I
4. Ibu Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par. selaku Dosen Pembimbing II
5. Semua pihak yang telah mendukung, membantu serta mendoakan penyelesaian laporan Tugas Akhir ini.
6. Untuk kedua Orang Tua saya tercinta yang penulis hormati serta kegigihannya serta do'a yang tiada henti untuk menjadikan anak-anaknya dapat bersekolah sampai perguruan tinggi.
7. Teman-teman baik di kampus maupun luar kampus, yang telah memberikan dorongan dengan semangat serta semua pihak baik serta secara langsung maupun tidak langsung, turut membantu selsainya Tugas Akhir ini

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari sempurna, masih banyak kekurangan dan kelemahan. Oleh karena itu, penulis memohon maaf atas segala kekurangan dan kelemahan yang ada. Semoga laporan Tugas akhir Ini dapat memberikan sumbangan untuk pengembangan keilmuan dan sebagai bahan masukan untuk industri

Tegal, 31 juli 2024



Muhamad Ilham Setiaji

NIM 20101001

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN.....	ii
HALAMAN REKOMENDASI.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Batasan Masalah	4
1.4. Tujuan Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
2.1. Konsep Inovasi Produk	5
2.1.1. Inovasi Produk.....	5
2.1.2. Tujuan Inovasi	6
2.1.3. Karakteristik Inovasi.....	7
2.1.4. Tahapan Proses Inovasi.....	8
2.2. Kuliner	10
2.3. Tradisional.....	13
2.4. Nasi Goreng.....	14
2.4.1. Definisi Nasi Goreng	14
2.4.2. Bumbu-Bumbu Utama Nasi Goreng	14

2.5. Sayuran.....	20
2.6. Caisim	20
2.7. Kerangka Pemikiran	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1. Bahan Penelitian	24
3.2. Alat Penelitian	25
3.3. Prosedur Penelitian	25
3.4. Populasi dan Sampel	28
3.5. Instrumen Skala Pengukuran.....	29
3.6. Metode Penelitian	30
3.7. Analisis Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN	32
4.1. Profil Produk	32
4.2. Hasil Penelitian.....	33
4.3 Pembahasan.....	41
BAB V PENUTUP	47
5.1 Simpulan	47
5.2 Saran	47
DAFTAR PUSTAKA.....	48
LAMPIRAN	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran	23
Gambar 3. 1 Pembuatan Nasi Goreng Caisim.....	27
Gambar 4. 1 Hasil Profil Panelis	35
Gambar 4. 2 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Rasa	36
Gambar 4. 3 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Tekstur	38
Gambar 4. 4 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Warna	39
Gambar 4. 5 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Aroma	40
Gambar 4. 6 Grafik Subvarian Rasa, Tekstur, Warna, Aroma.....	43

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Bahan-Bahan Penelitian.....	24
Tabel 3. 2 Alat Penelitian	25
Tabel 3. 3 Cara Pembuatan Nasi Goreng Caisim	27
Tabel 3. 4 Tabel Sampel Krecjie dan Morgan	28
Tabel 4. 1 Tabel Tabulasi Data Kuesioner.....	33
Tabel 4. 2 Frekuensi Rasa	36
Tabel 4. 3 Frekuensi Tekstur.....	37
Tabel 4. 4 Tabel Frekuensi Warna.....	38
Tabel 4. 5 Tabel Frekuensi Aroma	39
Tabel 4. 6 Rata -Rata Kuesioner	41
Tabel 4. 7 Uji organoleptik.....	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner.....	52
Lampiran 2 Form Pembimbing	54
Lampiran 3 Gambar Produk.....	56

ABSTRAK

Setiaji, Muhamad. 2024. Inovasi Kuliner Tradisional Nasi Goreng Hijau dengan Bahan Caisim. Program Studi Diploma III Perhotelan, Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing 1: Puput Dewi A, S.ST.Par., M.Par. Pembimbing 2: Tantri Adithia S., S.Pd., M.Par.

Indonesia terkenal dengan beragam jenis makanan dan minuman yang mempunyai tampilan menarik serta menjadi ciri khas setiap daerah, salah satunya nasi goreng. Nasi goreng menjadi makanan yang banyak digemari karena bisa dengan mudah ditemukan dimana saja. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui inovasi kuliner tradisional nasi goreng hijau dengan bahan caisim. Jenis penelitian ini merupakan metode eksperimen. Panelis dalam penelitian berjumlah 35 panelis. Penelitian ini menggunakan analisis data uji organoleptik kemudian diolah menggunakan alat bantu SPSS (*Statistical Product and Service Solution*). Berdasarkan hasil penelitian kesimpulannya adalah nilai rata-rata dari Rasa 4,26, Tekstur 4,06, Warna 4,23, dan Aroma 4,03. Dapat disimpulkan bahwa eksperimen pembuatan inovasi kuliner tradisional nasi goreng hijau dengan bahan caisim dapat diterima dan dijadikan peluang usaha baru.

Kata kunci: caisim inovasi nasi goreng

ABSTRACT

Setiaji, Muhammad. 2024. Traditional Culinary Innovation of Green Fried Rice with Mustard Green Ingredients. Diploma III Hospitality Study Program, Harapan Bersama Polytechnic. Advisor 1: Puput Dewi A, S.ST.Par., M.Par. Advisor 2: Tantri Adithia S., S.Pd., M.Par.

Indonesia is famous for its various types of food and drinks which have an attractive appearance and are characteristic of each region, one of which is fried rice. Fried rice is a very popular food because it can be easily found anywhere. The aim of this research was to determine the culinary innovation of traditional green fried rice with mustard green ingredients. This type of research is an experimental method. There were 35 panelists in the research. This research used organoleptic test data analysis and then proceeded it using SPSS (Statistical Product and Service Solution) tools. Based on the research results, the conclusion is that the average value of Taste is 4.26, Texture 4.06, Color 4.23, and Aroma 4.03. It can be concluded that the experiment in making traditional culinary innovations of green fried rice with mustard green ingredients can be accepted and used as a new business opportunity.

Keywords: fried rice, innovation, mustard green