

INOVASI BAKPAO ISI BUAH KERSEM



TUGAS AKHIR

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

Oleh:

Nama : Muhamad Julianda .S

NIM : 21100011

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN
POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA TEGAL
2024**

HALAMAN PERNYATAAN

Yang Bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhamad Julianda S

NIM : 21100011

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Nonexclusive Royalty-Free Right*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul:

"INOVASI BAKPAO ISI BUAH KERSEM"

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama berhak menyimpan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), 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, 15 Juli 2024

Yang Membuat
Pernyataan,

Muhamad Julianda S



HALAMAN REKOMENDASI

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Muhamad Julianda S

NIM : 21100011

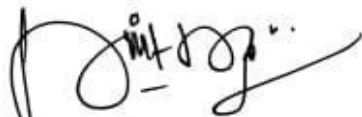
Program Studi : Diploma III Perhotelan

Judul Tugas Akhir :

"INOVASI BAKPAO ISI BUAH KERSEM"

Mahasiswa tersebut telah dinyatakan selesai melaksanakan bimbingan dan dapat mengikuti Ujian Tugas Akhir pada tahun akademik 2023/2024.

Pembimbing I,



Puji Dewati A, S.ST.Par.,M.Par

NIPY. 12.017.362

Tegal, 15 Juli 2024

Pembimbing II,



Yudo Nugroho, S.IP.

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Muhamad Julianda S

NIM : 21100011

Program Studi : Diploma III Perhotelan

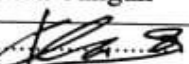

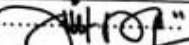
Judul Tugas Akhir :

“INOVASI BAKPAO ISI BUAH KERSEM”

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

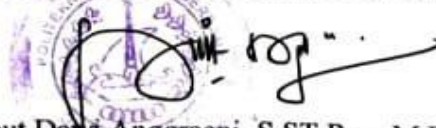
Tegal, 15 Juli 2024

Dewan Penguji,

Jabatan	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua	Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par.	1. 
2. Anggota I	Wiyanti, S.Kom., M.M.	2. 
3. Anggota II	Puput Dewi A., S.ST.Par., M.Par.	3. 

Mengetahui,

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan



Puput Dewi Anggraeni, 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 Bakpao Isi Buah Kersem”. 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. Bapak Yudo Nugroho, S.IP., selaku Dosen Pembimbing II
5. Semua pihak yang telah mendukung, membantu serta mendoakan penyelesaian laporan Tugas Akhir ini.

Semoga laporan Tugas akhir Ini dapat memberikkan sumbangan untuk pengembangan keilmuan dan sebagai bahan masukan untuk industri.

Tegal, 15 Juli 2024

Penulis,



Muhamad Julianda S

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	1
HALAMAN PERNYATAAN.....	2
HALAMAN REKOMENDASI.....	3
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	4
KATA PENGANTAR	5
DAFTAR ISI.....	6
DAFTAR GAMBAR.....	8
DAFTAR TABEL.....	9
DAFTAR LAMPIRAN.....	10
ABSTRAK.....	11
<i>ABSTRACT</i>	12
BAB I PENDAHULUAN.....	13
1.1 Latar Belakang	13
1.2 Rumusan Masalah	17
1.3 Batasan Masalah.....	18
1.4 Tujuan Penelitian.....	18
1.5 Manfaat Penelitian.....	18
BAB II LANDASAN TEORI.....	19
2.1 Inovasi Bakpao.....	19
2.2 Buah Kersem	20
2.3 Tepung Terigu	21
2.4 Gula	22
2.5 Air.....	23
2.6 Mentega Putih	24
2.7 Ragi	25
2.8 Garam.....	26
2.9 Maizena	27

2.10 Kerangka Pemikiran.....	29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	30
3.1 Bahan Penelitian.....	30
3.2 Alat Penelitian	30
3.3 Prosedur Penelitian.....	31
3.4 Populasi dan Sampel	37
3.4.1 Populasi	37
3.5 Instrumen skala pengukuran.....	41
3.6 Metode Penelitian.....	41
3.7 Analisis Data	42
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	44
4.1 Profil Produk	44
4.2 Hasil Penelitian	45
4.3 Pembahasan	57
Grafik Subvarian Rasa,Tekstur,Warna,Aroma	59
BAB V PENUTUP	60
5.1 Kesimpulan.....	60
5.2 Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran.....	28
Gambar 3. 1 Pembuatan Bakpao Isi Kersem	34
Grafik 4. 1 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Rasa.....	52
Grafik 4. 2 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Tekstur	53
Grafik 4. 3 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Warna	55
Grafik 4. 4 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Aroma.....	56

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Bahan Penelitian	29
Tabel 3. 2 Alat Penelitian.....	29
Tabel 3. 3 Resep dan Cara Pembuatan.....	35
Tabel 3. 4 Tabel Sampel Krecjie dan Morgan	38
Tabel 4. 1 Tabel Tabulasi Data Kuesioner.....	47
Tabel 4. 2 Tabel Rata-Rata	49
Tabel 4. 3 Frekuensi Rasa.....	51
Tabel 4. 4 Frekuensi Tekstur	53
Tabel 4. 5 Frekuensi Warna	54
Tabel 4. 6 Frekuensi Aroma.....	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner.....	54
Lampiran 2 Form Kediaan Membimbing.....	56
Lampiran 3 Form Bimbingan.....	58
Lampiran 4 Gambar Produk.....	60

ABSTRAK

Sutarto, Muhamad J. 2024. Inovasi Bakpao Isi Buah Kersem. Program Studi Diploma III Perhotelan, Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing 1: Puput Dewi A., S.ST.Par., M.Par. Pembimbing 2: Yudo Nugroho, S. IP.

Kuliner di Indonesia sangat beraneka ragam, salah satunya adalah kuliner yang terbuat dari olahan roti. Inovasi olahan roti dibuat sebagai menu baru untuk dikembangkan menjadi peluang usaha di bisnis kuliner. Roti olahan yang dibuat dalam penelitian ini yaitu bakpao isi buah kersem yaitu makanan sehat yang banyak digemari oleh semua kalangan, termasuk anak-anak dan balita. Proses pembuatan bakpao yang dikukus menjadikan bakpao salah satu camilan dengan kalori yang tidak terlalu tinggi dibandingkan dengan gorengan. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui inovasi bakpao isi buah kersem. Metode pengolahan dalam penelitian ini adalah kukus (steam). Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimen Panelis dalam penelitian berjumlah 36 panelis. Analisis data penelitian menggunakan uji organoleptik kemudian data diolah menggunakan alat bantu SPSS (*Statistical Product and Service Solution*). Hasil dalam penelitian ini menunjukkan bahwa nilai rata-rata dari Rasa 4,64, Tekstur 4,50, Warna 4,22, Aroma 4,75. Dapat disimpulkan bahwa inovasi bakpao isi buah kersem layak dikonsumsi oleh masyarakat dan dapat dijadikan peluang usaha baru.

Kata kunci: bakpao, buah kersem, eksperiment, inovasi

ABSTRACT

Sutarto, Muhamad J. 2024. Innovation of Bakpao Filled with Kersem Fruit. Diploma III Hospitality Study Program, Harapan Bersama Polytechnic. Advisor 1: Puput Dewi A., S.ST.Par., M.Par. Advisor 2: Yudo Nugroho, S. IP.

Culinary in Indonesia is very diverse, one of which is culinary delights made from processed bread. The bread processing innovation was created as a new menu to be developed into a business opportunity in the culinary business. The processed bread made in this research, namely bakpao filled with kersem fruit, is a healthy food that is popular with all groups, including children and toddlers. The steaming process of making bakpao makes bakpao become a snack with less calories than fried food. The aim of this research was to determine the innovation of bakpao filled with kersem fruit. The processing method in this research was steam. This research is a type of experimental research. There were 36 panelists in the research. Research data analysis used organoleptic tests, then the data were processed using SPSS (Statistical Product and Service Solution) tools. The results in this research showed that the average value of Taste is 4.64, Texture 4.50, Color 4.22, Aroma 4.75. It can be concluded that the innovation of bakpao filled with Kersem fruit is suitable for consumption by the public and can be used as a new business opportunity.

Keywords: bakpao, experiment, innovation, kersem fruit