

**INOVASI KEMBANG GOYANG RASA ES TELER DENGAN
SUBSTITUSI CAMPURAN TEPUNG MOCAF DAN ANGKRIK**



TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi
Program Studi Diploma III Perhotelan

Oleh:

Nama : Devi Setiani

NIM : 22100003

PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN

POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA TEGAL

2025

HALAMAN PERNYATAAN

Yang Bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Devi Setiani

NIM : 21100012

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 KEMBANG GOYANG RASA ES TELER DENGAN
SUBSTITUSI CAMPURAN TEPUNG MOCAF DAN ANGKRIK"**

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, 7 Juli 2025

Yang membuat Pernyataan



Devi Setiani

NIM.2210003

HALAMAN REKOMENDASI

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Devi Setiani

NIM : 2210003

Program Studi : Diploma III Perhotelan

“INOVASI KEMBANG GOYANG RASA ES TELER DENGAN SUBSTITUSI
CAMPURAN TEPUNG MOCAF DAN ANGKRIK”

Mahasiswa tersebut telah dinyatakan selesai melaksanakan bimbingan dan dapat mengikuti Ujian Tugas Akhir pada tahun akademik 2025.

Tegal, 7 Juli 2025

Pembimbing I,



Puji Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par.
NIPY. 12.017.362

Pembimbing II,



Joko Patriot

HALAMAN PENGESAHAN

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

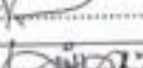
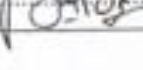
Nama : Devi Setiani
NIM : 2210003
Program Studi : Diploma III Perhotelan
Judul Tugas Akhir :

“INOVASI KEMBANG GOYANG RASA ES TELER DENGAN SUBSTITUSI
CAMPURAN TEPUNG MOCAF DAN ANGKRIK”

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

Tegal, 29 Juli 2025

Dewan Penguji,

Jabatan	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua	Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M.Par.	1.... 
2. Anggota I	Solati, S.Pd., M.M.Par.	2.... 
3. Anggota II	Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par.	3.... 

Mengetahui

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan



Lourensius Hendra Putra, S.T., M.M.

NIPY. 06.021.517

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran 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 Kembang Goyang Rasa Es Teler Dengan Substitusi Campuran Tepung Mocaf Dan Angkrik". Tugas Akhir merupakan kelulusan dalam mencapai derajat Diploma III pada Program Studi Diploma III Politeknik Harapan Bersama.

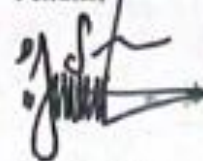
Selama melakukan penelitian dan kemudian tersusun dalam laporan Tugas Akhir ini, banyak pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan dan bimbingan. Pada kesempatan ini, tak lupa penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. apt. Heru Nurcahyo, S.Farm., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama Tegal
2. Bapak Lourensius Hendra Putra, S.T., M.M. selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Tegal
3. Ibu Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing I
4. Bapak Joko Patriot selaku Dosen Pembimbing II
5. Semua pihak yang telah mendukung, membantu serta mendoakan penyelesaian laporan Tugas Akhir ini.

Semoga laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan sumbangan untuk pengembangan keilmuan dan sebagai bahan masukan untuk industri.

Tegal, 7 Juli 2025

Penulis,



Devi Setiani

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 Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
2.1 Inovasi.....	7
2.2 Kembang Goyang	9
2.3 Es Teler.....	10
2.4 Substitusi.....	12
2.5 Tepung Mocaf	13
2.6 Tepung Angkrik.....	14
2.7 Telur	15
2.8 Gula Pasir.....	16
2.9 Perisa Makanan.....	17
2.10 Santan.....	18
2.11 Pewarna Makanan	19
2.12 Garam.....	20
2.13 Nangka	21
2.14 Wijen Hitam	23

2.15 Tepung Maizena	23
2.16 Minyak Goreng.....	24
2.17 Margarin	25
2.18 Kerangka Pemikiran	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
3.1 Bahan Penelitian	27
3.2 Alat Penelitian	28
3.3 Prosedur Penelitian	29
3.4 Populasi dan Sampel.....	35
3.5 Instrumen Skala Pengukuran	39
3.6 Metode Penelitian	39
3.7 Analisis Data.....	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN	42
4.1 Hasil Penelitian.....	42
4.1.1 Profil Produk.....	42
4.1.2 Hasil Pengumpulan Data	43
4.1.3 Hasil Profil Panelis	48
4.1.4 Hasil Kuesioner	50
4.2 Pembahasan	59
BAB V PENUTUP.....	63
5.1 Simpulan	63
5.2 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA.....	65
LAMPIRAN.....	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran	26
Gambar 3.1 Pembuatan Kembang Goyang Es Teler	33
Gambar 4.1 Jenis Kelamin Panelis.....	48
Gambar 4.2 Rata-Rata Usia Panelis.....	49
Gambar 4.3 Jenis Pekerjaan Panelis.....	50
Gambar 4.4 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Rasa	52
Gambar 4.5 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Tekstur	54
Gambar 4.6 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Warna	56
Gambar 4.7 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Aroma	58
Gambar 4.8 Grafik Subvarian Rasa, Tekstur, Warna, Aroma	61

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Bahan Penelitian	27
Tabel 3.2. Alat Penelitian	28
Tabel 3.3. Resep dan Cara Pembuatan	34
Tabel 3.4. Tabel Sampel Krecije Morgan	37
Tabel 4.1. Tabel Tabulasi Data Kuisisioner	44
Tabel 4.2. Tabel Rata-Rata	46
Tabel 4.3. Frekuensi Rasa	51
Tabel 4.4. Frekuensi Tekstur.....	53
Tabel 4.5. Frekuensi Warna	55
Tabel 4.6. Frekuensi Aroma	57
Tabel 4.7. Rata-Rata Uji Organoleptik	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Skema Pembuatan Produk	70
Lampiran 2 Kuesioner	71
Lampiran 3 Form Kesepakatan Bimbingan	72
Lampiran 4 Form Bimbingan	73
Lampiran 5 Gambar Produk	77

ABSTRAK

Devi Setiani. 2025. Inovasi Kembang Goyang Rasa Es Teler dengan Substitusi campuran Tepung Mocaf dan Angkrik. Program Studi Diploma III Perhotelan, Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing 1: Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par. & Pembimbing 2: Joko Patriot.

Kuliner tradisional Indonesia terus mengalami inovasi untuk mengikuti perkembangan selera konsumen, salah satunya adalah kembang goyang. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi produk kembang goyang dengan varian rasa es teler melalui substitusi tepung mocaf dan tepung angkrik sebagai bahan campuran. Inovasi ini dilakukan untuk menciptakan camilan tradisional yang lebih sehat dan memiliki cita rasa unik yang digemari masyarakat. Metode pengolahan produk ini menggunakan teknik penggorengan (*deep fry*). Penelitian ini melibatkan sampel 40 panelis untuk uji organoleptik yang mencakup aspek rasa, tekstur, warna dan aroma. Data hasil uji organoleptik dianalisis menggunakan SPSS (*statistical product and service solution*). Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata penilaian panelis terhadap rasa sebesar 4,20, tekstur sebesar 4,05, warna sebesar 3,95, dan aroma sebesar 4,20. Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa inovasi kembang goyang rasa es teler dengan substitusi campuran tepung mocaf dan angkrik layak dikonsumsi masyarakat serta memiliki potensi sebagai peluang usaha dalam bidang kuliner.

Kata kunci: Inovasi, Kembang Goyang, Es Teler, Tepung Mocaf, Tepung Angkrik

ABSTRACT

Setiani Devi. 2025. Innovation of Kembang Goyang Es Teler Flavor with Subtitution of a mixture of Mocaf Flour and Angkrik. Diploma III Hospitality Study Program, Politeknik Harapan Bersama. Advisor 1: Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par. & Advisor 2: Joko Patriot.

Indonesian traditional culinary continues to experience innovation to keep up with the development of consumer tastes, one of which is kembang goyang. This research aims to develop innovative rocking flower products with ice teler flavor variants through the subtitution of mocaf flour and angkrik flour as mixed ingredients. This innovation was carried out to create a healthier traditional snack that has a unique taste that is popular with the public. This product processing method uses the deep fry technique. This study involved 40 panelists for organoleptic tests which included aspects of taste, texture, color and aroma. Organoleptic test data were analyzed using SPSS (statistical product and service solution). The results showed that the average value of panelists, assessment of taste was 4.20, texture was 4.05, color was 3.95, and aroma was 4.20. Based on these results, it can be concluded that the innovation of kembang goyang flavored ice teler with the subtitution of a mixture of mocaf flour and angkrik is suitable for public consumption and has potential as a business opportunity in the culinary field.

Keywords: *Innovation, Kembang Goyang, Ice Teler, Mocaf Flour, Angkrik Flour*